



Insel Usedom und Umgebung

2020

MV

kulinarisch

RESTAURANTS · CAFÉS · FEINKOST · HOFLÄDEN UND MEHR



Greifswalder Bodden



So finden
Sie die
Restaurants:

42

Die Zahl
im Kreis
entspricht
der Seite
in diesem
Magazin.

Liebe Leserinnen und Leser,

wir freuen uns, Ihnen die dritte Ausgabe von MV kulinarisch wieder mit einer bunten Vielfalt gastronomischer Anbieter der Insel Usedom und dem vorpommerschen Festland präsentieren zu können. Sie kommen nicht nur aus der sprichwörtlichen „ersten Reihe“ in den Seebädern, sondern auch aus Orten abseits der Küste. Außer Restaurants der gehobenen Gastronomie sind auch dieses Mal wieder kleine Cafés, Bistros, Hoffläden und Anbieter von Bio-Produkten vertreten. Unsere Mitarbeiterin Cornelia Wörmke, Ideengeberin des Magazins, konnte wiederum einige neue gastronomische Anbieter gewinnen, die sich zu den etablierten Teilnehmern gesellt haben.



MV kulinarisch hat sich mittlerweile fest in der Region etabliert, sogar Leser aus dem gesamten Bundesgebiet fragten die diesjährige Ausgabe bereits im Mai nach. Doch auch an uns ist die „Corona-Zeit“ nicht spurlos vorbei gegangen, den Erscheinungstermin mussten wir in die Hauptsaison verschieben. Für die Rezept-Tipps danken wir Katrin und Peter Hoffmann vom Stralsunder Strandläufer Verlag. Zur erfolgreichen Fortsetzung dieses Projektes hoffen wir weiterhin auf Ihr positives und konstruktives Echo.

Ihr Team von MV kulinarisch

IMPRESSUM

HERAUSGEBER

nordlicht verlag, Dr. Rainer Höll
Dünenstraße 14, 17449 Karlshagen
Telefon (038371) 55443
info@nordlichtverlag.de
www.nordlichtverlag.de

MEDIENBERATUNG

Cornelia Wörmke
Telefon (038378) 498 134
Mobil (0176) 543 44 192
woermke@nordlichtverlag.de

HERSTELLUNG

Ostsee-Druck Rostock GmbH
www.odr-rostock.de

Titelfoto: pixabay.com/RitaE/CC0

VERTEILUNG/AUSLAGE

MV kulinarisch erscheint: einmal jährlich zu Beginn der Saison und ist bei den teilnehmenden Restaurants und Läden, in Touristinformatoren und weiteren öffentlichen Auslagestellen kostenfrei erhältlich. Gern senden wir es Ihnen direkt per Post zu (Einzelexemplar € 3,- inkl. USt. und Versand, Kontakt siehe oben).

Der Verlag haftet nicht für unverlangt eingesandte Manuskripte und Fotos. Alle Beiträge, Abbildungen und Anzeigengestaltungen sind urheberrechtlich geschützt. Nachdruck oder anderweitige Verwendung erfordern die Zustimmung des Verlages. Der Verlag weist ausdrücklich darauf hin, dass im Magazin enthaltene externe Links von Seiten des Verlages nur bis zum Zeitpunkt der Veröffentlichung eingesehen werden konnten. Auf spätere Veränderungen hat der Verlag keinerlei Einfluss. Das betrifft sowohl die im Magazin genannten Webseiten wie auch auf denen befindliche Verlinkungen. Eine Haftung des Verlages ist daher ausgeschlossen.



Inhalt

- | | | | |
|----|--|----|--|
| 8 | Seetelhotels Usedom: Urlaub für Genießer | 39 | Das Café Seelchen in Neuendorf |
| 10 | Das Männerhobby | 40 | InselBio in Zinnowitz |
| 11 | Das Ahlbeck Hotel & Spa | 42 | Hotel am Kurpark in Zinnowitz |
| 12 | Sarah's Mediterranean Secret in Ahlbeck | 44 | Genussmomente in der Kleinen Strandburg |
| 14 | PRIME Restaurant & Bar
im Strandhotel Ahlbeck | 46 | Parkhotel Am Glienberg |
| 16 | Travel Charme Strandidyll Heringsdorf | 48 | Nordische Lebensart in Zinnowitz |
| 18 | Eis-Villa Stein | 49 | Pommersche Bäckerei |
| 20 | Strandvillen Heringsdorf | 50 | Das Restaurant „Käptn 's Dinner“
im Familien- und Wellnesshotel Seeklause |
| 22 | Maritim Hotel Kaiserhof in Heringsdorf | 52 | Restaurant Domizil am Meer |
| 23 | Hotel und Restaurant Residenz | 53 | Restaurant Max in Karlshagen |
| 24 | Restaurant „Gabbiano“ im
Travel Charme Strandhotel Bansin | 54 | Von Tüften und Heringen |
| 25 | Schlachtfest bei Fontanes und Richters | 56 | Fischrestaurant „Fischer Klaus“ |
| 26 | Restaurant Remise in Stolpe | 58 | Genuss unter Segeln |
| 27 | Nepperminer Fischpalast | 59 | Kuchenmanufaktur Ludes in Kemnitz |
| 28 | Inselmühle Usedom | 60 | Baltic Sea Resort® Kröslin |
| 30 | Alte Schmiede in Mellenthin | 62 | Hotel Seebrücke Lubmin |
| 32 | Waldladen & Wildbistro auf dem Forsthof | 64 | Hotel & Restaurant „Am Peenetal“
in Liepen |
| 33 | Hotel und Restaurant Forsthaus Damerow | 66 | Hofladen und Sommercafé
Lohnmosterei Konrad |
| 34 | Kulinarik im Strandhotel Seerose | 67 | Bücher zum Verführen |
| 36 | Bäckerei & Café Eichhorst in Zempin | | |
| 38 | Restaurant Zum Neuendorferkrug | | |



Die pommersche Küche

Am Anfang standen natürlich die Früchte des Waldes, des Wassers und der Erde, also Wild, Fische und Feldfrüchte. Während Wild und Fische bis heute wichtige Teile der regionalen Küche sind, hat sich die Art der Feldfrüchte gewandelt.

Getreidesorten wie Roggen, Gerste, Hirse und Weizen wurden zu Brot oder Grütze verarbeitet. Linsen, Bohnen und andere Gemüse ergänzten den Speiseplan. Schweinefleisch war die Nahrung der einfachen Leute, die Jagd das Privileg der Obrigkeit. Fische wurden gebraten, geräuchert oder getrocknet und waren weit verbreitetes Nahrungsmittel, auch an den Binnengewässern. Erst seit dem 18. Jahrhundert kam auch die Kartoffel nach Pommern und entwickelte sich bald zu einem Hauptanbauprodukt. Ob gekocht, als Pellkartoffel oder in Form von Kartoffelkuchen und Stampfkartoffeln hielt die „Tüfte“ Einzug in die Küchen. Dazu kam wegen des hohen Stärkegehalts auch der aus Kartoffeln gebrannte Schnaps. Unter den Getränken stand wie im gesamten Norddeutsch-

land das Bier an erster Stelle – nicht wegen des Alkohols, sondern aufgrund der gegenüber dem Brunnenwasser besseren Verträglichkeit.

Durch die Entwicklung des Fremdenverkehrs seit dem 19. Jahrhundert war die pommersche Küche gravierenden Veränderungen unterworfen, die sich in ihrer ganzen Tragweite erst seit dem letzten Viertel des 20. Jahrhunderts bemerkbar macht. Nun waren es die Gäste, die zunehmend das Profil und die Ansprüche an das Nahrungsangebot bestimmten. Zunächst begann der Wandel mit einer immer stärkeren Veredlung heimischer Produkte, zusammen mit dem Einzug von Speisen aus den Herkunftsregionen der Touristen. Dieser Prozess verlief natürlich parallel mit einer allgemeinen Veränderung der Nahrungsgewohnheiten.

Unterscheidet sich denn nun das gastronomische Angebot der nordostdeutschen Küste von dem anderer Regionen? Ja – und nein. Das Anspruchsniveau ist gleich. Wer aber an die pommersche



Ostseeküste reist, erwartet statt Flammkühle eben geräucherten Aal oder Heringshäckerle und statt Weißwurst mit Brezn ein frisch zubereitetes Fischbrötchen.

Auf den kommenden Seiten präsentieren wir Ihnen einen Querschnitt durch das vielseitige gastronomische Angebot der Region – zwischen traditionell und „global“.



POMMERSCHE SPEZIALITÄTEN

Bis heute werden besonders der berühmte pommersche Gänsebraten, Lungwurst, Kliebensuppe und nicht zuletzt der Bismarckhering dazu gezählt. Die Kombination von Birnen, Bohnen und Speck steht für die insgesamt sehr deftige Küche. Ebenfalls original pommersche Herkunft können das Gänse-Schwarzsauer und der Tollatschen, eine Art Blutkuchen, aufweisen.

Bei den süßen Backwaren seien vor allem die Pfeffernüsse, der Napfkuchen und der Platenkauken (Streuselkuchen) erwähnt. Zum Nachtmahl gab es an besonderen Tagen Rote Grütze, Götterspeise oder später einen Schwedeneisbecher (mit Vanilleeis und Apfelmus), ein Tribut an die Schwedenzeit, obwohl vermutlich kein Schwede diese Rezeptur kennt.

KULINARISCHE KÖSTLICHKEITEN

AUS POMMERN

BISMARCKHERING

Zugegeben: Es gibt viele Geschichten, wie diese beliebte Heringsspezialität zu ihrem Namen kam. Eine spielt in Stralsund und geht auf den Fischhändler Johann Wiechmann zurück. Er hatte dem Reichskanzler ein Fass seiner in Essig-Öl-Marinade eingelegten Heringe geschickt und im Gegenzug die Erlaubnis erhalten, die Köstlichkeit unter dessen Namen vermarkten zu dürfen. Beson-

ders lecker sind Bismarckheringe im Brötchen oder als Rollmops zu Pellkartoffeln.

POMMERSCHE ANANAS

Hinter dieser appetitlichen Umschreibung steckt die Steckrübe, auch als Wruke, Runkelrübe oder schwedische Rübe bekannt. Ihren schmeichelhaften Namen erhielt sie im „Steckrübenwinter“ 1916/17: Da die Kartoffelernte mäßig ausfiel, mussten vorrangig die eigentlich als Viehfutter angebauten Steckrüben in den Kochtopf. Der neue Name war reine Imagepflege (kurios: Steckrüben-Kaffee). Die Bewegung des „clean eating“ rückt die Rübe wieder in den Mittelpunkt möglichst naturreiner und Zusatzstofffreier Mahlzeiten. Der Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt hatte sie zum Gemüse des Jahres 2017/18 ausgerufen.

GÄNSE-SCHWARZSAUER

Grundlage ist ein süßsauer abgeschmeckter Essigsud aus Wurzelgemüse und Gewürzen. Hinzu kommen Gänse- oder Entenklein, vor allem Füße, die mit den gereinigten Därmen umwickelt werden. Die Farbe stammt vom Gänseblut, das im Essigsud gerinnt. Zu diesem (damaligen) Arme Leute-Essen wurden Kartoffeln oder Klöße gereicht.

TOLLATSCH

Der Tollatsch steht dafür, dass in früheren Zeiten beim Schlachtfest alles verwertet wurde, was das Vieh hergab. Mehl, Blut, evtl. Schwarten und Gewürze werden in Brühe zu einem dicken Teig gekocht. Meist ist der Tollatsch mit Rosinen und Sirup süßlich abgeschmeckt. Aus der Masse werden faustgroße Klöße geformt, die in Brühe durchziehen und in Scheiben aufgeschnitten gereicht werden.

POMMERSCHER KAVIAR

Für diesen Brotaufstrich wird Gänsebauchfett durch ein Sieb gedrückt, gesalzen und mit Majoran, Thymian und geriebenen Zwiebeln gewürzt.

KLIEBENSUPPE

Ein Mehl-Ei-Wassergemisch wird in heiße Milch gekleckert – das klingt nicht gerade lecker. Trotzdem stellte die Kliebensuppe, mit Schwarzbrot genossen, auf dem Land ein typisches Frühstück dar. An besonderen Tagen wurde die Kliebensuppe mit Zucker und Zimt aufgewertet.

Seetelhotels Usedom: Urlaub für Genießer



Die SEETELHOTELS auf Usedom stehen für Qualität, Tradition und herzlichen Service. Vom komfortablen Drei-Sterne-Familienresort bis zum Fünf-Sterne-Luxushotel reicht die hochwertige Urlaubswelt der Inhaberfamilie Seelige-Steinhoff für Wellness-, Aktiv-, Familien-, Romantik- und Gourmeturlaub auf Usedom. Als kulinarische Highlights empfehlen die SEETELHOTELS folgende Restaurants.

Sie schätzen eine hochwertige Gastronomie und bevorzugen auch im Ostseurlaub Hotels mit hervorragender Küche? Die SEETELHOTELS Usedom bieten nicht nur erstklassige Übernachtungsmöglichkeiten auf der Sonneninsel, sondern auch Spezialitätenrestaurants auf hohem Niveau. Ob regionale Küche, französische Delikatessen oder exotische Gerichte, bei den SEETELHOTELS steht der Genuss an erster Stelle.

Die große gastronomische Vielfalt im Fünf-Sterne SEETELHOTEL Ahlbecker Hof lädt in der Tat zum längeren Verweilen ein. Küche und Keller bieten die unterschiedlichsten Genüsse für verwöhnte Gaumen.

Gourmetliebhaber finden hier einen ganz besonderen Leckerbissen. Mit Liebenswürdigkeit serviertes Aromenfeuerwerk – das umschreibt wohl am ehesten das Konzept des Gourmetrestaurants



„Blauer Salon“. Edles Blau im Interieur umrahmen gerade einmal vier elegante Tische unter imposanten goldenen Lüstern. Der „Blaue Salon“ ist eine Verpflichtung, denn Küchenchef Maik Gehrke kocht hier auf höchstem Niveau.

Wer es etwas legerer mag oder auf der Suche nach einem gemütlichen Plätzchen für eine genussvolle Auszeit ist, der ist in der „Brasserie“ genau richtig aufgehoben. Egal ob Fisch oder Fleisch, die köst-



lichen Grillspezialitäten werden frisch vor Ihren Augen zubereitet. Auch für ein reichhaltiges Frühstück ist gesorgt. Jeden Sonntag sind Sie ab 12 Uhr herzlich zu einem ausgiebigen Brunch eingeladen.

SEETELHOTEL Ahlbecker Hof, Dünenstraße 47,
17419 Seebad Ahlbeck, ahlbecker-hof@seetel.de,
Tischreservierung unter (038378) 620

Eine gesunde Genussvielfalt, die den Feinschmeckern auf der Zunge zergehen wird. Von italienischen Gerichten, die Sie auch mitnehmen können, bis hin zu exklusiven Gourmetkreationen und saisonalen Leckerbissen gibt es im SEETELHOTEL Kaiserstrand Beachhotel Bansin Mitte alles, was ein neues Lifestyle-Hotel erwarten lässt.

Im Restaurant „Beacheria“ kommen Sie ganz bestimmt ins Staunen: mediterran angehauchte, leichte Gerichte werden direkt auf Bestellung und immer frisch vor Ihren Augen zubereitet. So können Sie dem Koch ganz unkompliziert verraten, wie Ihr Wunschgericht für Sie persönlich verfeinert werden kann.

Ohne lange Wartezeiten genießen Sie hier in lockerer Atmosphäre die Leichtigkeit der italienischen Küche. Alle Speisen gibt es auch zum Mitnehmen für den privaten Genuss zu Hause.



Chefkoch
Maik Gehrke



Steak Me_at Love

Anspruchsvolle Gaumen werden im Steakhouse „Me_at Love“ mit einem erlesenen Angebot der Extraklasse verwöhnt. Ausschließlich Premium-Fleisch bester Qualität findet hier Verwendung, das in einem speziellen Reifeschrank bis zum „Dry Aged Beef“ – dem IT-Fleisch unter den Steakliebhabern – abgehangen wird.

Um den exklusiven Geschmack dieses Steaks vollends entfalten zu können, wird das Fleisch in einem speziellen 850-Grad-Ofen saftig für Sie gegrillt. Ein überwältigendes Geschmackserlebnis, das Ihnen einen besonderen Abend beschert.

SEETELHOTEL Kaiserstrand Beachhotel Bansin
Mitte, Strandpromenade 21
17429 Seebad Bansin, bansin-mitte@seetel.de,
Tischreservierung unter (038378) 49605



Brunch in der Brasserie



Brasserie



Beacheria

SEETELHOTELS
USEDOM

Seetel Hotel GmbH & Co. Betriebs-KG
Dünenstraße 41
17419 Seebad Ahlbeck
Informationen und Reservierungen unter
Telefon (038378) 470 20 oder
reservierung@seetel.de
www.seetel.de



Das Männerhobby

QUALITÄT AUS MV – DIE MAENNERHOBBY-BRENNEREI KLEIN KUSSEWITZ

Die MAENNERHOBBY-Brennerei in Klein Kussewitz, wenige Kilometer östlich von Rostock, produziert seit Mitte 2016 handwerklich hergestellte Premiumspirituosen.



Ihr erstes Produkt war der KALAND-Kümmel: Eine typisch regionale Spirituose, neu interpretiert. Seitdem ist das Sortiment stets gewachsen, und so gibt es derzeit über 56 Produkte im Portfolio des kleinen Familienbetriebes. Besonders stolz ist die Inhaberkategorie über die zahlreichen nationalen und internationalen Prämierungen für ihre Geiste, Brände und Liköre.

Um unserem Anspruch an Qualität, handwerkliche Fertigung und einem ehrlichen Produkt gerecht zu werden, experimentieren wir viele Stunden, Tage und Wochen herum, um ein Produkt zu entwickeln und zu optimieren.

Sie haben eine tolle und geniale Idee für eine eigene Spirituose, aber es fehlt die nötige Ausrüstung und das Know-How um eine eigene Produktion auf die Beine zu stellen? Sprechen Sie uns einfach an!



Die Brennerei kann gerne von Ihnen besucht werden, oder Sie stöbern einfach online im Sortiment. Für dieses Magazin hat die Brennerei zwei Gutscheine bereit gestellt, die Sie bei Ihrem nächsten Besuch einlösen können.

GUTSCHEIN
Eine
Probierflasche
kostenlos
im Hofladen

GUTSCHEIN
5% sparen
beim Online-
Einkauf mit Code:
mv-kulinarik



Erste MAENNERHOBBY GmbH & Co. KG
Siedlungsweg 4a/b
18184 Klein Kussewitz
Telefon (038202) 43 331
www.maennerhobby.eu
kontakt@maennerhobby.eu

Liebe geht durch den Magen



Entdecken Sie im Hotelrestaurant DÜNE 48 die frischen und kreativen Ideen des Teams um die Küchenchefs Daniel Schnitzer und Danilo Bernstein. In der gläsernen Showküche werden die regionalen und saisonalen Produkte direkt vor Ihren Augen zubereitet. Für den Geschmack verzichten wir auf Convenience-Produkte und den Einsatz von Geschmacksverstärkern und künstlichen Farbstoffen.

Die Café-Bar Günter's bietet im modernen Industrial-Ambiente tagsüber kleine Speisen und die hausbackenen Kuchen und Torten des hotel-eigenen AHLBÄCKERS, abends eine vielfältige Getränkekarte.

In den großen Strandkörben der Hotelterrasse beobachten Sie vom Ostseewind geschützt das Treiben auf der Promenade. Lassen Sie es sich gutgehen!



DAS AHLBECK
 — ★ ★ ★ ★ ★ —
 HOTEL & SPA

Online-Tischreservierung:
www.DAS-AHLBECK.de
 DAS AHLBECK HOTEL & SPA ****s
 Buss & Bohlen OHG
 Dünenstraße 48
 17419 Seebad Ahlbeck
 FON 038378.4994.921



Sarah's Mediterranean Secret in Ahlbeck



Direkt an der Ahlbecker Promenade ist die mediterrane Küche mit ihren „Geheimnissen“ angesiedelt und begeistert mit traditionellen und außergewöhnlichen Speisen.

Das Team hat es sich zur Aufgabe gemacht, die Besonderheiten der mediterranen Küche in einer für Sie zauberhaften Speisekarte zu vereinen.

Es finden sich die Highlights aus verschiedenen Kulturen, abgerundet wird das Ganze mit Feinheiten der deutschen Küche.

GAUMENSCHMAUS IN BESTER LAGE

Nicht nur an warmen Sommertagen bieten wir einen Spitzenplatz in unserem Außenbereich, welcher natürlich sonnen- und windgeschützt und bei

Bedarf beheizt ist. Die klimatisierten Räumlichkeiten wiederum bieten auch Abkühlung und eine tolle Atmosphäre.

VEGAN, VEGETARISCH, GLUTENFREI UND LAKTOSEFREI

Für uns kein Problem! Wir stellen uns auf alle Bedürfnisse ein. Wer Einschränkungen bei der Ernährung in Kauf nehmen muss oder aus Überzeugung auf dieses oder jenes verzichtet, braucht bei unseren veganen, vegetarischen, glutenfreien oder laktosefreien Speisen auf keinen Genuss verzichten. Lassen Sie sich von uns zeigen, wie einfach eine gesunde Ernährung sein kann und wie köstlich die Auswahl dabei für Sie bleibt.



Für uns ist es oberste Priorität, all unsere Gäste zufrieden zu stellen, wir achten dabei auf jedermanns Bedürfnisse und Wünsche. Unsere Gerichte sind auch zum Mitnehmen geeignet. Gern stellen wir unsere Räumlichkeiten für private Feiern zur Verfügung.

Bei uns ist ein barrierefreier Zugang garantiert, und Haustiere sind auch herzlich willkommen. Auf Hunde wartet an der Hundebär ein frischer Schluck Wasser. Wir freuen uns auf Sie!



SCHON ZUM FRÜHSTÜCK FÜR SIE DA

Sowohl für die frühen hungrigen Vögel als auch für die Langschläfer servieren wir ein reichhaltiges Frühstück. Ob süß oder herzhaft, Kaffee oder frische Säfte – bei uns starten Sie gestärkt und entspannt in den Tag.



BURGERLIEBE

Besonders zu empfehlen sind unsere zahlreichen leckeren Burger. Man zählt sie nicht umsonst zu den besten der Insel. Unsere Burgerpalette reicht von einfachen Variationen wie Hamburger und Cheeseburger bis zu ausgefallenen Burgern mit Apfel-Topping, feurigen Peperonis oder Mango-Sauce. Als Beilage begeistern unsere knackigen Pommes oder Süßkartoffelpommes.



Sarah's
Mediterranean Secret

Sarah's Mediterranean Secret

El Basta & Co GmbH

Seestraße 14

17419 Seebad Ahlbeck

Telefon (038378) 48 34 86

sarahs-mediterranean-secrets.metro.bar

elbasta@sarahsrestaurant.de

PRIME Restaurant & Bar im Strandhotel Ahlbeck



Bereits beim Betreten der Hotellobby, nur wenige Meter von der Strandpromenade entfernt, wird der Besucher neugierig. Die nach grundlegender Rekonstruktion erfolgte Neueröffnung des Hauses im Frühjahr 2019 weckt Erwartungen auf das ebenfalls aufgewertete Angebot, die nicht enttäuscht werden.

Das wohl wichtigste Plus des Hotels ist das PRIME Restaurant in der 6. Etage. In 30 Metern Höhe befindet sich das höchstgelegene Restaurant der Insel.

Essen mit Meer im Blick – so wirbt das Team mit der atemberaubenden Aussicht, die nach bei-

den Seiten nicht nur über die drei Kaiserbäder, sondern fast über die gesamte Küste der Inseln Usedom und Wollin reicht.

Die modernen Stühle korrespondieren mit dem Blau des Meerwassers, wer es unmittelbar erleben möchte, nutzt die Außenterrasse mit frischer Meeresbrise. Anschließend erholen sich Körper und Seele in der Bar des Restaurants mit seiner gemütlichen Atmosphäre.

Die Küche verarbeitet ausschließlich hochwertige, frische Zutaten. Aus der Zusammenarbeit mit lokalen Landwirten und Lieferanten entsteht das Angebot an regionalen und saisonalen Speisen.



Die Karte reicht von deftigen Steaks und Burgern – frisch auf dem Lavagrill zubereitet – bis hin zu fangfrischem Ostseefisch.

Das Restaurant und besonders die Bar halten eine große Auswahl an alkoholischen und Soft-Getränken bereit.

Der Gast gönnt sich mit dem Besuch des Strandhotels ein ganzheitliches Erlebnis. Wer vom Essen mit Meer im Blick angelockt wurde, wird auf die modern eingerichteten Zimmer oder den attraktiven Wellnessbereich mit Schwimmbecken und Sauna aufmerksam und bucht seinen nächsten Urlaub im Hotel.



PRIME

Restaurant & Bar

STRAND
HOTEL

AHLBECK

Strandhotel Ahlbeck
Dünenstraße 19-21
17419 Seebad Ahlbeck
Telefon (038378) 52-0
www.strandhotelahlbeck.com



Travel Charme Strandidyll Heringsdorf

Das 4-Sterne-Superior Hotel mit Traumlage direkt an der Strandpromenade von Heringsdorf inmitten der hoteleigenen Parklandschaft bietet eine Kombination aus Moderne und Gemütlichkeit. In die lange Bädertradition

Heringsdorfs ordnet sich das Wohlfühlen im hochwertigen PURIA Spa mit Solegradierwerk, Saunalandschaft, ganzjährig beheiztem Innen- und Außenpool sowie vielfältigen Entspannungsanwendungen ebenso ein wie die anspruchsvolle Gastronomie.



Genuss mit Meerblick im Restaurant Belvedere

RESTAURANT BELVEDERE

Gehobenes Ambiente und stilvolles Design erwarten Sie in diesem Feinschmeckerrestaurant mit Dachterrasse in der Glaskuppel des Hotels. Erfreuen Sie sich an einem großartigen Blick auf die Ostsee und den hoteleigenen Park.

Nachmittags von 14.30 bis 17 Uhr erleben Sie den Kaffeegenuss mit Meerblick. Zu verschiedenen Kuchen- und Tortenspezialitäten aus der Patisserie servieren wir Ihnen passende Kaffee- und Teevariationen. Besonders empfehlen wir unsere hausgemachte Strandidyll-Torte.

Hier kann auch – mit Vorbereitungszeit von einer Stunde – die „Usedomer Teezeit“ bestellt werden: ausgewählte Teesorten aus dem Hause Ronnefeldt, dazu hausgemachte Scones, Clotted Cream, Törtchen und Sandwiches.

Zwischen Mittwoch und Samstag stehen die 25 Plätze des Restaurants von 18.30 bis 22 Uhr für Abendessen zur Verfügung. Der Gast wählt Menü oder à la carte, eine Tischreservierung ist erforderlich.



Christian Somann



Steffen Berger



Krustenbraten vom Peene-Zander



Ein kuriose Detail: Auf der Dachterrasse des Restaurants befindet sich eine beleuchtete Fahne mit der Aufschrift „open“. Ist diese Fahne gehisst, hat das Belvedere zum Abendessen geöffnet.

DER KÜCHENCHEF

Christian Somann ist seit März 2019 Küchenchef im Restaurant Belvedere. „Denke global, kaufe regional“ lautet die Kochphilosophie des

erfahrenen Küchenchefs. Das Restaurant wurde unter seiner Leitung mehrfach ausgezeichnet, unter anderem mit 16 Punkten im Guide Gault&Millau Deutschland 2020 und mit 7 Pfannen im GUSTO-Führer 2019/20.

Mit Mut, Kreativität und Präzision verarbeitet Christian Somann hochwertig heimische Produkte zu außergewöhnlichen Gerichten. Der globale Einfluss spielt dabei eine entscheidende Rolle. Ist es am Ende doch genau diese geschickte Kombination aus Regionalität und Globalität mit der Christian Somann einmal mehr beweist: Kontraste bereichern das Leben.

DER RESTAURANTLEITER

Seit Juni 2019 übt Steffen Berger diese Funktion im Restaurant Belvedere aus. Mit seiner charmanten Art, seinem ausgezeichneten Servicegedanken und seiner Fachkenntnis begeistert er Gäste im Strandidyll Heringsdorf bereits seit 2015. Zunächst als Oberkellner tätig, bewies er sich später in der Position als stellvertretender Restaurantleiter. Als hervorragender Gastgeber begrüßt Sie Steffen Berger mit viel Engagement und Freude in der 4. Etage des Strandidylls zu einem ganz besonderen kulinarischen Abend.

Eis-Villa Stein



Die Eis-Villa an der Kulmstraße in Heringsdorf, der Auffahrt zum Kulmberg, genießt Kultstatus. Sie wurde vor einigen Jahren von Zeitungslesern zum besten Eiscafé der Insel Usedom gewählt.

Erbaut wurde die Villa bereits 1880 im Zuge der Entstehung ganzer Straßenzüge im Stil der Bäderarchitektur. Den Umbau zu einer Eis-Villa erfuhr sie 1992 unter Regie der damaligen Besitzerin Helga Stein. Im Alter von 90 Jahren gab Helga Stein das Café im Herbst 2019 an den Ahlbecker Gastronomen Sven Kautermann ab, der seine Zusage, die Tradition weiterzuführen, seit der Wiedereröffnung im Mai umsetzt. Stammgäste werden schon bei der Inneneinrichtung viel Neues entdecken. Die weitläufige Terrasse ist bei entsprechendem Wetter eine Oase der Gemütlichkeit.



KLASSISCHE UND MARITIME EISSPEZIALITÄTEN

In einer Atmosphäre der Ruhe können sich die Gäste verwöhnen lassen, die reichhaltige Eiskarte wird zur Qual der Wahl.

Zu finden sind dort Eisklassiker und maritime Eisspezialitäten wie: Sanddorneis, Dark-Chocolate, Schoko-Chili-Orange, Amarena-Sahnekirsch, Cookie Americano und viele weitere mehr.

Die traditionellen Eisbecher Coupe Danmark, Dame Blanche, Sanddorn-Becher oder Störtebeker-Becher laden zum genüsslichen Schlemmen ein.



HERZHAFT UND KULINARISCH – DIE SPEISEN DER VILLA

Es gibt aber ebenso die neue herzhaft-kulinarische Seite der Eis-Villa Stein zu entdecken. Auch mit Salaten, Suppen, Pasta oder Risotto kann der Strandtag lecker ausklingen. Solche Namen wie „Mediterranes Basilikumrisotto mit Lachs“ oder herzhaftes „Bubble-Waffeln“ wecken Neugier, die vom kreativen Team der Eis-Villa Stein bestimmt nicht enttäuscht wird.





Als Dessert warten dann einige neue Eiskreationen, die den Aufenthalt zusätzlich versüßen.



Kulmstraße 4
17424 Seebad Heringsdorf
Telefon (038378) 47 32 60
info@eisvilla-stein.de
www.eisvilla-stein.de

Strandvillen Heringsdorf Erholung an erster Stelle



Was im Juli 1859 mit einem kleinen Erholungshaus für Schwestern begann, 1882 um ein Kinderheim erweitert und schließlich 1909 mit einem Altenheim, der „Villa Bethanienruh“ vollendet wurde, bietet heute Erholungssuchenden einen Ort für Entspannung direkt am Ostseestrand.

Die drei denkmalgeschützten „Strandvillen Heringsdorf“ sind nun bekannt als komfortables, modernes Hotel mit historischem Charme. Die ruhige und dennoch zentrale Lage direkt am

Strandaufgang „Fischerstrand“ bietet den idealen Platz für erholsamen Strandurlaub, Radtouren, Spaziergänge und mehr.

In den 38 individuellen Zimmern und Suiten können Paare, Alleinreisende, Familien und Gruppen ganzjährig einen ruhigen, gemütlichen Rückzugsort nach einem erlebnisreichen Tag finden und sich vom Service in einer familiären Atmosphäre verwöhnen lassen.

Das Angebot der Strandvillen richtet sich an Usedomer und Feriengäste gleichermaßen. Ein



Meerblick-Restaurant mit Wintergarten und großer Sonnenterrasse, Räumlichkeiten für Feiern und Veranstaltungen, in den Sommermonaten ein Beach Club mit Getränken und Snacks und ganzjährig ein gemütlicher Wellnessbereich mit Meerblicksauna ermöglichen den Gästen unbeschwerte Zeiten an und in den Strandvillen Heringsdorf.

RESTAURANT „BETHANIEN“ – FRÜHSTÜCK MIT MEERBLICK

Das Restaurant Bethanien in den Strandvillen bietet von Frühstück bis Abendessen eine frische, saisonale Küche mit guten Produkten, überwiegend aus der Region. Die Mischung aus regionalen Gerichten mit mediterranem Einschlag vereint auch hier Traditionelles und Modernes für genussvolle Momente in entspannter Atmosphäre. Ergänzt wird das mit dem kuli-



narischen Kalender, der zu jeder Saison noch zusätzliche Spezialitäten offeriert. Ganzjährig gibt es außerdem besondere Angebote und Events wie z. B. Osterfeuer-Bufferf oder Ostersonntagsbrunch, im Sommer Grillfeste mit Live-Musik, Sommerabendbuffets, Martinsgans-Menü, Adventscafé und mehr.



Starten Sie entspannt in den Tag und genießen Sie das reichhaltige Frühstück mit Blick auf die Ostsee! Freuen Sie sich auf eine vielfältige Mittagskarte mit wechselndem zusätzlichem Tagesgericht, am Nachmittag auf hausgemachte Kuchen und Torten mit Kaffee- und Teespezialitäten und lassen Sie den Tag ausklingen bei einem Glas Wein und feinen Abendgerichten, Menü oder Buffet! Für die kleinen Gäste gibt es eine eigene Speisekarte.



STRANDVILLEN

HERINGSDORF

Restaurant Bethanien
täglich geöffnet von 7:30 bis 22:00 Uhr
Tischreservierung telefonisch unter (038378) 4987-601
oder info@strandvillenheringsdorf.de
STRANDVILLEN HERINGSDORF
Badstraße 11 · 17424 Seebad Heringsdorf

Maritim Hotel Kaiserhof



Das Hotel ist durch die Lage direkt am Strand ein idealer Ausgangspunkt für Ausflüge und Wanderungen und bietet als Ergänzung zu den hochwertig ausgestatteten Hotelzimmern ein exklusives Thalasso International Gesundheits- und Wellnesszentrum.

RESTAURANT PALMENGARTEN

Hier starten Sie Ihren Tag mit einem reichhaltigen Frühstück und genießen einen kulinarischen Abend mit perfekt zubereiteten Gerichten aus nationaler und internationaler Küche.

DAS RESTAURANT & CAFÉ WINTER- UND SOMMERGARTEN

Bei tollem Blick auf das Meer können Sie in unserem Winter- und Sommergarten täglich ab 12 Uhr (witterungsabhängig/saisonal) kleine Gerichte, Kaffee und Kuchen genießen oder stöbern Sie in unserer Bibliothek bei einem Glas Wein!

FESTE FEIERN

Durch unsere jahrelange Erfahrung sowie moderne und kreative Ideen machen wir nicht nur Ihren Hochzeitstag, sondern auch jede andere Ihrer Feiern zu einem unvergesslichen Erlebnis an einem wunderschönen Ort mit atemberaubendem Ostseeblick.

PIANO BAR

In unserer Piano Bar können Sie entspannt den Tag ausklingen lassen.

Unser Tipp: Besuchen Sie nach einer Veranstaltung in unserem Haus unsere Piano Bar und erhalten Sie gegen Vorlage Ihrer Eintrittskarte am Veranstaltungstag 15% Nachlass auf Ihre Getränke.




MARITIM
Hotel Kaiserhof Heringsdorf

MARITIM Hotel Kaiserhof
Kulmstraße 33
17424 Seebad Heringsdorf
Telefon (038378) 65-0
info.her@maritim.de
www.maritim-usedom.de



Hotel und Restaurant Residenz



A bseits von Hektik und Trubel, nur 900 Meter vom feinsandigen Ostseestrand entfernt, befindet sich unser Hotel Residenz mit dem Restaurant „Marron d'Or“.

Der Duft von frisch gebackenen Waffeln und verschiedenen Kuchen, je nach Saison, lädt Sie zu einem gemütlichem Nachmittag und einem Kaffeeklatsch mit der besten Freundin in unser Restaurant ein.

Mit viel Liebe bereiten wir saisonale Gerichte in unserer Küche für Sie zu! Dabei liegen uns besonders die Regionalität und die Frische der verwendeten Produkte am Herzen.

Sie mögen es gern deftig? Immer sonntags, an unserem Schnitzeltag, servieren wir Ihnen Schnitzel in den verschiedensten Variationen.

Nach einem leckeren Essen können Sie den Abend bei einem Glas Rotwein in unserer Kaminbar ausklingen lassen. Oder vielleicht darf es auch ein Cocktail sein? Wir empfehlen den „Residenz Cocktail“, den wir unter anderem mit Wodka, weißem Rum, Kokos Sirup, Ananas- und Maracujasaft mixen.

Festlichkeiten aller Art richten wir gerne für Sie aus. Für Tagungen, Konferenzen und Veranstaltungen stehen unsere Räumlichkeiten und Technik nach Absprache zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



RESIDENZ
HOTEL

MeeresSterne
★★★★★ GmbH

Meeressterne Hotel und Restaurant Residenz
Kanalstraße 1
17424 Seebad Heringsdorf
Telefon (038378) 80820
residenz@urlaub-auf-usedom.de
www.urlaub-auf-usedom.de/hotel-residenz/

Restaurant „Gabbiano“ im Travel Charme Strandhotel Bansin



Sie es lieben. Das Buffet bietet Leckerer von knusprigen Croissants, krossen Brötchen über Wurst und Käse, Marmeladen, Müslis, Körnern und Joghurt bis hin zu herzhaften regionalen Köstlichkeiten.

Am Vital-Bereich des Buffets erwarten Sie vielfältige Gaumenfreuden mit viel Gemüse, frischem Obst und Salate.

Auch beim Essen liegt Ihnen die Ostsee zu Füßen. Da macht das Speisen doppelt Freude. Die Panoramaterrasse ist täglich ab 11:00 Uhr geöffnet.

Familien sind im Hotel und im Restaurant herzlich willkommen.

Der Tag beginnt mit einem abwechslungsreichen Frühstücksbuffet (7:30 bis 11:00 Uhr) im Restaurant „Gabbiano“ bei atemberaubendem Blick auf die Ostsee, in den Sommermonaten auch von der Terrasse aus.

Es sind die kleinen Extras, die beim Genuss besonderen Spaß machen und zugleich die Klasse eines Restaurants beweisen. Im Strandhotel Bansin ist das zum Beispiel der offene Herd, an dem Ihr Frühstücksei am Morgen exakt so zubereitet wird, wie



Leichter Genuss mit Meerblick, sommerliches Flair und fantastische Aussichten erwarten Sie hier. Kaffeespezialitäten und Teemischungen, süße Nachmittage mit den „coolsten“ Variationen sind besonders beliebt. Zusätzlich versüßen Ihnen zahlreiche Kuchen- und Eisgenüsse die Zeit zwischen Mittag und Abend – bei Sonnenschein natürlich auch auf der Panoramaterrasse.

In gemütlicher Atmosphäre klingt der Urlaubstag bei einem spritzigen Cocktail oder einem Glas Prosecco aus.

Schlachtfest bei Fontanes und Richters

Hering, Gans, Schwein und Kartoffeln – das sind die vier Grundnahrungsmittel der Pommern, versicherte der in Bansin geborene Schriftsteller Hans Werner Richter. Während es jedoch den Gänsebraten nur zu Weihnachten gab, kam das pommersche Schwein ... immer sonntags auf den Tisch. In seinem Buch „Deutschland deine Pommern – Wahrheiten, Lügen und schlitzohriges Gerede“ (Hinstorff-Verlag) führt Richter aus: „Ich weiß zwar nicht, ob die Goten schon Schweine besaßen, aber ich nehme es an, denn ich kann mir nicht vorstellen, daß jemand in Pommern ohne Schweinefleisch leben konnte. Mein Vater lehnte alle Schweine anderer Rassen ab. Würde ihm ein solches angeboten, so sagte er: ‚Dat is doch kein Schwin. Dat is jo ein Giraff.‘ ... [Er] beschreibt in seinen Werken ausführlich die Schlachtetage im Herbst, wenn sich über den ganzen Ort Thymian-Geruch verbreitete: „Die Würste ... waren von unnachahmlichem Geschmack. Wer jemals eine pommersche Lungwurst gegessen hat, der gibt die ganze französische Küche ... ohne Bedauern auf. ... Die Würste kamen in den Räucherofen oder unter Verschluss, und das Fleisch, mit Salz eingepökelt, versank in große Fässer.“

...Theodor Fontane verdanken wir eine einprägsame Schilderung der pommerschen Weihnachtsbräuche. Der in Swinemünde aufgewachsene Dichter beschreibt in seinem autobiografischen Werk „Meine Kinderjahre“ (u.a. S. Fischer Verlag) die Schrecknisse des großen Schlachtens. Zu Martini wurden die Gänse im Hof zusammengetrieben und zur letzten Auffütterung eingepfercht. Eine Woche lang habe das nervtötende Geschnatter die Hausbewohner um den Schlaf gebracht. ... [D]ie Schrecknisse [setzten sich] in den folgenden Tagen auf dem Speisezettel fort. Dort stand nämlich Gänse-Schwarzsauc auf dem Programm. Dabei handelt es sich ... um eine Art Ragout aus den Schlachtabfällen wie Hals, Flügelspitzen und Innereien der Gänse. Es wurde mit frischem Gänseblut zubereitet, süß-sauer abgeschmeckt und mit Klößen aufgetragen. Doch mit den Gänsen endeten die Schrecken des Spätherbstes keinesfalls. Als nächstes stand nämlich das Schweineschlachten an. „Anfang Dezember wurde immer auch noch ein Hirsch ... an die Giebelwand des Gesindehauses [ge]hängt.“ Das Aufatmen für den jungen Fontane begann erst mit der vorweihnachtlichen Bäckerei.

(gekürzt aus den Büchern des Strandläufer Verlages)

Pökeleisbein mit Erbspüree

2 PÖKELEISBEINE (CA. 1,2 KG)
2 ZWIEBELN & 2 NELKEN
1 LORBEERBLATT & 6 PIMENTKÖRNER
2 MÖHREN
800 G GELBE ERBSEN
½ BUND THYMIAN

2 EL SCHMALZ
150 G RÄUCHERSPECK
1 EL BUTTER
1 KG SAUERKRAUT
150 ML APFELSAFT
SALZ & ZUCKER

Die Eisbeine in kaltem Wasser aufsetzen, aufkochen und den Schaum abschöpfen. Das Lorbeerblatt mit den Nelken auf eine gepellte Zwiebel stecken und mit Piment und Möhren in die Brühe geben. Mindestens zwei Stunden köcheln lassen. Die Erbsen in kaltem Salzwasser aufsetzen und weichkochen. Später abgießen, durch ein Sieb rühren und immer wieder Eisbein-Brühe dazugeben, bis das Püree eine sämige Konsistenz hat. Mit Thymian, Salz und Schmalz abschmecken.
Das Sauerkraut mit Apfelsaft und je einem TL Salz und Zucker garen.
Die zweite Zwiebel und den Speck fein würfeln, in Butter abbraten und über das Erbspüree gießen.
Das Eisbein vom Knochen lösen und in grobe Stücke teilen.



Restaurant Remise in Stolpe



Im unmittelbaren Umfeld des Schlosses Stolpe präsentiert sich die Remise mit exklusivem Ambiente, kreativer Küche aus der Region und eigens kreierten Hausspezialitäten wie „Pommern Tapas“ und dem am Tisch flambierten „Remise-Spieß“.



Schönes Lifestyle-Ambiente mit gemütlichem Loungebereich laden zum Speisen und Feiern ein. Für Familien- oder Firmenfeiern, Hochzeiten, Tagungen oder Events bieten sich hier ideale Räumlichkeiten für bis zu 100 Personen.

Ganzjährig kreieren Lars Lindemann und sein Team auch anspruchsvolles Catering.

Das vielfältige Veranstaltungsprogramm setzt das ganze Jahr über Akzente und macht die Remise zu einem attraktiven Anziehungspunkt.

Restaurant Remise

am Schloss Stolpe



Alte Dorfstraße 7
17406 Stolpe auf Usedom
Telefon (03 83 72) 77 80 80
info@remise-stolpe.de
www.remise-stolpe.de

Nepperminer Fischpalast



Das Ufer des Nepperminer Sees im Achterwasser Usedom gilt als besonders idyllisches Fleckchen Erde. Genau hier können unsere Gäste zwischen vielen Köstlichkeiten aus dem Wasser wählen.

Ein von Strandkörben gesäumter Bohlenweg führt zum Wasser, die beheizbare Terrasse lädt auch bei kühlen Temperaturen zum Verweilen ein. Im Selbstbedienungsrestaurant wird täglich frische Qualität serviert. Der Kunde sucht sich seinen Fisch selbst aus und kann durch die offene Küche die Zubereitung verfolgen. Außer den verschiedenen Sorten Fisch sind Krustentiere, Muscheln und natürlich auch Fischbrötchen im Angebot.

Die guten bodenständigen Gerichte machen den Fischpalast zu einem wirklichen Paradies für

Fischliebhaber. Auch den kleinen Gästen wird mit der richtigen Bestuhlung und besonderen Leckereien ein tolles Erlebnis geschaffen.

Im liebevoll und mit Blick fürs Detail eingerichteten Restaurant hat sich Irma Kreuzfeldt mit ihrem freundlichen Team einen Traum erfüllt. In der Sommersaison werden Tischreservierungen empfohlen.

Pkw-Parkplätze befinden sich direkt am Haus. Genießen Sie einen unvergleichlichen Sonnenuntergang auf unserer beheizten Terrasse! Das Restaurant ist ganzjährig täglich geöffnet.

1.5. – 30.9. 12 – 22 Uhr (warme Küche durchgehend bis 21 Uhr)

1.10. – 30.4. 11 – 21 Uhr (warme Küche durchgehend bis 20 Uhr)



Nepperminer
Fischpalast



Lyonel-Feiningger-Straße 6
17429 Neppermin
Telefon (038379) 28 72 44
info@nepperminer-fischpalast.de
www.nepperminer-fischpalast.de

Inselmühle Usedom



Nach langer Umbau- und Neubaupzeit wurde in diesem Sommer die alte Mühle der Stadt Usedom zu neuem Leben erweckt. Das 1860 als Bockwindmühle errichtete und 1991 stillgelegte Gebäude ist nun Teil eines vielfältigen Erlebnisbereichs.

Die Mühle selbst hat sich in eine Naturmanufaktur verwandelt. Mit Hilfe modernster Technik werden dort kaltgepresste Speiseöle, Obst- und Gemüsesäfte sowie Marmeladen hergestellt, im alten

Anbau der Mühle entsteht eine Schaumosterei. Die Rohstoffe dafür kommen aus der Region und zum Teil sogar aus dem Anbau der eigenen Landwirtschaft sowie dem eigenen Weingut Schloss Rattey. Nur wenige Kilometer entfernt wurden Plantagen mit Aprikosen, Pfirsichen und Nektarinen angelegt, in diesem Jahr folgen noch Kornelkirschen, Apfel, Quitten, Johannisbeeren, Sanddorn und Aroniaplantagen. Für die Ölproduktion sind Lein- und Rapssaat sowie Walnussbäume gepflanzt.



Neben der Mühle, unmittelbar an der Bundesstraße 110, entstand ein moderner Neubau für Bistro, Café und Shop. Vom leckeren Frühstück über abwechslungsreiche Tagesgerichte (die besondere Speisekarte ist einem immerwährenden Thema gewidmet) bis zum Nachmittagskaffee mit Selbstgebackenem reicht die Palette des kulinarischen Angebots. Die Speisen können auch auf der überdachten, aber sonnigen Terrasse eingenommen oder im Außer-Haus-Verkauf erworben werden. Für Weinliebhaber hat der Winzer vom firmeneigenen Weingut Rattey zu jedem Gericht den passenden Tropfen ausgesucht. Es ist mit zwölf Hektar Anbaufläche das größte norddeutsche Weingut. Außergewöhnliche Brände und Liköre runden das Sortiment ab. Im Shop können die Gäste nach einem im wahren Sinne des Wortes geschmackvollen Geschenk von der Insel Usedom suchen.



Für zahlreiche Besucher wird sich die Weinverkostung zum Höhepunkt des Erlebnisbereiches der Inselmühle entwickeln. Samstags und dienstags von 18 bis 22 Uhr präsentieren sich die Mecklenburger Weine aus Rattey dem neugierigen Publikum, ergänzt durch selbstgebackenes Brot mit regionalen Spezialitäten. Während der Verkostung ist auch der Shop geöffnet.



Die Inselmühle Usedom ist täglich von 10 bis 18 Uhr geöffnet.




Inselmühle
Usedom

Bäderstraße 9-11
direkt an der B 110
17406 Usedom
Telefon (038372) 769 902
kontakt@inselmuehle-usedom.de
www.inselmuehle-usedom.de

Alte Schmiede in Mellenthin

FERIENDORF – WIRTSHAUS – LANDMARKT



Die Alte Schmiede im historischen Dorfkern von Mellenthin, einem der ältesten Dörfer der Insel, vereint eine komfortable Unterkunft mit rustikalem Wirtshaus und authentischem Landmarkt.

DAS WIRTSHAUS

Zentrum der Anlage ist das Wirtshaus: In diesem Erlebnisrestaurant werden die Steaks auf dem Schmiedefeuher gegrillt und frisches Brot aus dem eigenen Backofen gereicht. An den Wänden lässt





sich die Historie alter Schmiedearbeiten in künstlerischen Gemälden bewundern. In fünf verschiedenen Schmiedestuben verwöhnen wir Sie mit ausgesuchten oder hausgemachten Köstlichkeiten wie:

Deftigen Steaks vom Grill, Bio-Spargel aus unserer Familienlandwirtschaft, hausgebackenem Bio-Schmiedebrot, Bio-Blech Kuchen und Eisbecher von italienischer Machart.

Vom zünftigen Schmiedefrühstücksbuffet über rustikale Mahlzeiten mit hausgebackenem Brot aus dem Backofen, erlesenen Fischgerichten sowie pommersche Küche bieten wir unseren Gästen alles, was das Herz begehrt.

Ein besonderes Erlebnis sind die Steaks vom Schmiedegrill, mit frischem Brot und unserer zartschmelzenden Kräuterbutter dazu.

Unsere Terrasse „Schau ins Land“ lädt zum Umtrunk ein und lässt den Tag mit wunderschönen Sonnenuntergängen ausklingen.

An verschiedenen Samstagen bieten wir Ihnen unsere Spezialitäten vereint an einem Buffet an. Extra dazu grillen wir verschiedene Spezialitäten

auf unserem Schmiedefeuer im Gastraum vor Ihren Augen – Termine finden Sie auf unserer Website.

DER LANDMARKT (LAMA)

Auf etwa 100 Quadratmetern bieten wir hier nicht nur Waren des täglichen Bedarfs. Unser Bio-Sortiment mit momentan über 600 Produkten wächst stetig weiter an. Darunter finden sich auch mehr und mehr einheimische Spezialitäten von Wurst, Käse, Ölen, Getreiden und Saaten. Das in unserer Familienlandwirtschaft angebaute Getreide verbucken wir in unserer Schmiede-Backstube teils mit zu unserem hervorragenden Schmiedebrot und Brötchen. Natürlich bieten wir unser Brote, Brötchen und Kuchen – alles in feinsten Handwerksqualität aus unserer Schmiede-Backstube – hier zum Verkauf an. Unsere Backwaren, Gemüse- und Obstsortimente sind Bio-zertifiziert, schmecken hervorragend und zählen zu den Besten.

Darauf sind wir stolz und freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen!

Ferierendorf Alte Schmiede
 Inh. Georg Zönnchen
 Morgenitzer Berg 8
 17429 Mellenthin
www.alteschmiede-usedom.de
 Rezeption/Buchung:
 Telefon (038379) 288 817

Restaurant „Wirtshaus Alte Schmiede“
 Telefon (038379) 288 823
www.alteschmiede-usedom.de
info@alteschmiede-usedom.de

Waldladen & Wildbistro auf dem Forsthof

**NATUR * WILD * GENUSS –
BEI UNS IS(S)T ALLES WILD!**

Nach der Eröffnung des Waldladens am Forstamt Neu Pudagla im Jahr 2018 halten wir im Sinne unserer Kunden weiterhin an diesen Grundsätzen fest. Frische, hochwertige Wildwaren und verschiedene Waldprodukte finden Sie bei uns in einzigartiger Kombination mit Beilagen und Zutaten bester Bioqualität.

Ein schneller Imbiss, ein gemütliches Mittagessen, ein guter Kaffee mit gesunden Leckereien, ein gezielter Einkauf – all dies bieten wir Ihnen in gemütlicher Atmosphäre und zu einem guten Preis-Leistungs-Verhältnis.

Nach dem Besuch im Gesteinsgarten, dem Waldkabinett oder dem Kletterwald können Sie bei uns einkehren. Für den großen Hunger stehen u. a. Hirschburger, Hirschbratwurst oder Wildsoljanka zur Auswahl, mit ebenso leckeren wie qualitätsgeprüften Beilagen dekoriert. Für Kurzentschlossene stehen auch Produkte direkt auf die Hand zum kleinen Preis bereit. Und wer schließlich selbst anpacken möchte, der kann sich mit verschiedensten portionierten Wildprodukten unseres Sortiments ausstatten.

„Wild vom Förster“ steht für die Wildverarbeitung der Landesforst Mecklenburg-Vorpommern. Hierbei wird ausschließlich Wild aus dem Landeswald

fachkundig und hygienisch verarbeitet. Den deftigen Braten oder die schmackhaften Rouladen runden verschiedene Öle harmonisch ab, welche aus ökologisch nachhaltiger Produktion stammen. Wir beraten Sie gern. Außerdem finden Sie zur Grillware passend Holzkohle und den „Güstrower Zapfen Knisterling“ als dazugehörigen Grillanzünder. Für die zünftige Brotzeit stehen Wildsalami, Hirschpastete, Hubertussülze, Hirschschinken oder Reh-Rilletto, aber auch Marmeladen und Honige zur Auswahl.

Darüber hinaus bietet der Laden einige unerwartete Waldprodukte, wie den „FOERSTER's Heide Gin“ aus der Rostocker Heide, verschiedene Muttersäfte und Birkenwasser. Dabei haben all unsere Produkte eines gemeinsam: Sie stammen aus heimischen Wäldern sowie von zertifizierten Bio-Anbietern und weisen einen starken Regionalbezug auf.

Wer von unseren Produkten begeistert ist und diese verschenken möchte, kann sich gern einen individuellen Präsentkorb in der passenden Holzkiste zusammenstellen lassen.

Der Waldladen ist regulär von Mittwoch bis Samstag von 11 bis 17 Uhr geöffnet. Saisonal können die Öffnungszeiten abweichen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.



Waldladen
NATUR • WILD • GENUSS

Waldladen auf dem Forsthof

Forstamt Neu Pudagla

17459 Ostseebad Ückeritz

Telefon (038375) 291132

Landesforst MV - Waldservice und Energie GmbH

waldservice.energie@foa-mv.de

www.wald-mv.de

Hotel und Restaurant Forsthaus Damerow



DAS RESTAURANT

Besuchen Sie das Forsthaus Damerow und genießen Sie unsere Frischeküche mit heimischen Wild- und Fischgerichten, wechselnden À-la-carte-Angeboten und liebevoll zubereiteten Menüs in Kombination mit exzellenten Weinen. Testen Sie unseren Wildburger mit dem selbst kreierten Rote Bete Bun und viele weitere Köstlichkeiten.

Auf unserer Sonnenterrasse mit Blick ins Grüne servieren wir Ihnen hausgemachte Kuchenspezialitäten und frisch gebackene Waffeln.

FESTE UND VERANSTALTUNGEN

Feiern und tagen Sie in den drei Räumlichkeiten des Forsthaus Damerow: Das Kaminzimmer, die Grafenstube und das Försterzimmer überzeugen durch ihren eigenen Charme und bieten viel Platz für Ihre individuellen Wünsche. Wir unterstützen Sie bei der Planung und Durchführung mit unserer Erfahrung und unseren kreativen Ideen.



DIE WINTERGARTEN-BAR

Leckere Cocktails und weitere Drinks laden zu einem gemütlichem Abend ein. Testen Sie Ihren Geschmacks- und Geruchssinn beim Whiskytasting und lassen Sie sich von unserem Barkeeper beraten, Sie werden überrascht sein!



Meeressterne Hotel und Restaurant Forsthaus Damerow
Damerow 1

17459 Ostseebad Koserow

Telefon (038375) 560

info@urlaub-auf-usedom.de

www.urlaub-auf-usedom.de/hotel-forsthaus-damerow

Meeressterne
★★★★★ GmbH

Kulinarik im Strandhotel Seerose



Näher am Strand geht kaum noch. Mit seiner traumhaften Lage direkt am weißen Ostseestrand, an der Nahtstelle zwischen Kliffkante und dem Kölpinsee, lädt das Strandhotel Seerose zu erholsamen und genussvollen Tagen am Meer ein. Neben der vielfältigen Gastronomie brilliert das 4-Sterne-Superior Hotel mit einem modernen Wellnessbereich und zahlreichen Veranstaltungen.

Für kulinarische Genüsse sorgen Küchenchef Claus Preuß und sein Team mit einer regionalen und internationalen Küche im exklusiven **Restaurant „Alexander“**. Zum Restaurant gehören ein Wintergarten, eine Kaminecke und die angrenzende Meerterrasse. Saisonale Speisekarten sowie ein täglich neuer „Tipp des Küchenchefs“ machen Appetit auf etwas Besonderes.





Direkt am Strandzugang befindet sich das maritime **Strandbistro „Laderaum“**. Es erwartet seine Gäste in den Sommermonaten mit einer herzhaften Küche, deftigen Schnitzelgerichten, kleinen Snacks und köstlichen Desserts. Samstags lädt das Strandbistro zum Tanz ein. Der Eintritt ist frei.



In der stilvoll eingerichteten **Vinetabar** kann man die Abende mit leckeren Cocktails, Weinen und erlesenen Spirituosen in gemütlicher Atmosphäre ausklingen lassen. Ein besonderer Blickfang ist der Tresen, der jeden Abend mit einem wechselnden Farbenspiel überrascht.

UNSERE SAISONKARTEN

ab Mai – Spargelkarte
 ab Juni – Sommerkarte
 ab August – Pilze in ihrer Vielfalt
 ab September – Kohl & Knolle
 ab Oktober – Wildspezialitäten
 ab November – Gänse- und Entenkarte

VERANSTALTUNGEN 2020/2021

KÖLPINSEER HERBSTBALL*

24. Oktober 2020, 19 Uhr, Bernsteinsaal
 Eintritt: 48 € p.P. inkl. Büfett und Begrüßungssekt

KÖLPINSEER WILDGALA

31. Oktober 2020, 19 Uhr,
 Restaurant „Alexander“
 Eintritt: 46 € p. P. inkl. Menü und Begrüßungssekt

INKA BAUSE & BAND*

5. Dezember 2020, 20 Uhr, Bernsteinsaal
 Eintritt: 45 € | 35 € | 25 €
 (zzgl. 10% VVK-Gebühr)

MASCHINE INTIM – LIEDER FÜR GENERATIONEN*

16. Januar 2021, 20 Uhr, Bernsteinsaal
 Konzert mit Dieter „Maschine“ Birr
 und Uwe Hassbecker

* unter Vorbehalt behördlicher Genehmigung

Weitere Veranstaltungen und Angebote
 finden Sie im Internet auf:
www.strandhotel-seerose.de



Strandstraße 1
 17459 Kölpinsee
 Telefon (038375) 54-0
info@strandhotel-seerose.de
www.strandhotel-seerose.de

Bäckerei & Café Eichhorst in Zempin

Die Traditionsbäckerei Eichhorst ist seit mehr als 40 Jahren in den Bernsteinbädern der Insel Usedom vertreten. Die Unternehmensgeschichte begann im Seebad Loddin/Kölpinsee unmittelbar am Bahnhof, das Gebäude ist heute neben Zempin der zweite Standort.

In den 1990er Jahren entstand im Seebad Zempin ein neues Gebäude als Kombination von Café und Pension. Das großzügige Café befindet sich schräg

gegenüber der Touristinformation und ebenfalls nahe des Bahnhofs. Die zahlreichen Innenplätze werden durch einige Plätze auf der Terrasse ergänzt. Für Kinder ist eine kleine Spielecke eingerichtet. Auch in Kölpinsee laden Tische und Stühle zum kleinen Imbiss ein.

2015 übernahm Bäckermeister Ruben Tews die Bäckerei als Geschäftsführer.





Eine Besonderheit der Bäckerei Eichhorst sind die nach individuellen Kundenwünschen gefertigten Torten. Ob traditionelle Hochzeitstorten in mehreren Etagen, Geburtstagstorten oder solche mit Gestaltungen ganz nach Wunsch des Kunden – jede einzelne ist für Ruben Tews und sein Team eine Herausforderung.

Er legt Wert darauf, für die zahlreichen Produkte nur echte deutsche Markenbutter zu verwenden. Außerdem wird darauf geachtet, möglichst wenig Zucker zu verarbeiten. 85 Prozent der angebotenen Waren stammen aus eigener Produktion aus dem Backofen in Zempin.

Für hungrige Kunden sind mehrere Frühstücksangebote auf der Karte, die auch untereinander kombiniert werden können. So bekommt wirklich jeder sein ganz individuelles Frühstück.



Bäckerei & Café Eichhorst
 Inh. Ruben Tews
 Fischerstraße 26 b
 17459 Seebad Zempin
 Telefon (038377) 41 513

Am Bahnhof
 17459 Loddin/Kölpinsee

Restaurant Zum Neuendorfkrug



Der Neuendorfkrug liegt sehr gut erreichbar zwischen Zinnowitz und dem Achterwasser auf der Halbinsel Gnitz. Er ist mit Auto oder Fahrrad leicht zugänglich, Parkplätze sind direkt am Haus vorhanden.

KLASSISCHES UND SPEZIALITÄTEN

Unsere bodenständige Küche verarbeitet vornehmlich frische Produkte aus der Region. Einheimische Bauern und Fischer liefern ihre Erzeugnisse von höchster Güte für eine traditionsbewusste Usedomer Küche. Die ganzjährige Speisekarte wird durch eine authentische und jahreszeitliche Tageskarte ergänzt. Hier



finden Sie wechselnd Fisch, Wild und Geflügel.

In dem gemütlichen Ambiente unserer großzügigen Terrasse servieren wir Ihnen natürlich auch gerne kleine Snacks oder Kaffee und Kuchen. Räumlichkeiten für 10 bis 60 Personen bieten ausreichend Platz, um Ihren Familienfeiern, Hochzeiten oder

Firmenevents die angemessene Gastlichkeit zu bieten. Besonderen Wert legen wir auf eine herzliche und familiäre Atmosphäre bei der Bewirtung unserer Gäste im Restaurant ebenso wie in unseren Ferienwohnungen.



Dorfstraße 3
17440 Lütow OT Neuendorf
Telefon (038377) 360 83
info@neuendorfkrug.de
www.neuendorfkrug.de

Tischreservierungen sind nur telefonisch möglich.

Das Café Seelchen in Neuendorf



Das Café mit dem entspannenden Namen liegt in Neuendorf auf der idyllischen Halbinsel Gnitz. Für einen Besuch dort bietet sich die Kombination mit einer Radtour in das Naturschutzgebiet an der Südspitze des Gnitz an. Lauschige Gartenplätze, gemütliches Landhausflair und ausgefallene Kuchenkreationen sind im Café Seelchen Passion. Hier darf man wirklich die Zeit vergessen und sich von herzlichen Gastgebern verzaubern lassen.

Jeden Tag wird mit Liebe selbst gebacken, und die Kaffeespezialitäten werden in Handarbeit von einer richtigen Siebträgermaschine zubereitet. Der Gast spürt sofort: Beim Backen kommt die volle Kreativität des Teams



zum Einsatz, und so fällt die Wahl meistens sehr schwer. Wer mag sich zwischen Brombeer-Nougat-Torte, Johannisbeere-Weiße-Schokoladen-Tarte oder Himbeer-Quark-Sahne-Torte schon gern entscheiden, um nur ein paar Produkte zu nennen. Das Seelchen ist ein Ort zum Entschleunigen, ohne WLAN genießt der Gast einfach ein Stück Natur, abseits vom Promenaden-Geschehen.

So mancher Besucher sagt sogar: „Wer nicht im Seelchen war, war nicht auf Usedom“.

JETZT ist die beste Zeit für ein Stück selbst gebackenen Kuchen und richtig gute Kaffeespezialitäten. Willkommen in unserer Welt!

Wir haben Mittwoch bis Sonntag von 12 bis 18 Uhr geöffnet (in der Nebensaison Änderungen möglich).



Zinnowitzer Straße 2
17440 Lütow OT Neuendorf
Telefon (038377) 12 99 53

InselBio in Zinnowitz



Der Name ist gleich zweifach Programm, denn die ausgewählten Bioprodukte werden hier nicht nur verkauft, sondern stammen größtenteils von Erzeugern der Insel Usedom und ihrer Umgebung.

Jeder Gast wird selbst entscheiden, welcher der vier Bereiche ihn erstmals zum Besuch in der Zinnowitzer Hafenstraße animiert hat, um dann auch die anderen kennen und schätzen zu lernen.



DER MARKT

Neben Lebensmitteln sowie frischem Obst und Gemüse aus der Region bietet der gut sortierte InselBio-Markt in modernem Ambiente mehr als 3.500 Artikel und Waren des täglichen Bedarfs. Das bedeutet frische Vielfalt mit transparenter Herkunft an sieben Tagen der Woche.

DIE METZGEREI

Fleisch, das nach Fleisch schmeckt und Wurst, in der noch handwerkliches Können steckt – das ist der Anspruch von InselBio. Die Wurstspezialitäten der Frischetheke werden exklusiv für InselBio nach alten Familienrezepturen von der bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall hergestellt. Das Fleisch aus der Frischtheke stammt aus artgerechter Weidehaltung von einer Bauerngemeinschaft in Malchin und ist garantiert frei von Antibiotika.



DAS CAFÉ

Zur großen Auswahl an Kaffee- und Teespezialitäten werden köstliche Kuchen und Torten sowie kleine Speisen und herzhafte Snacks serviert, auf Wunsch auch vegan. In der warmen Jahreszeit lädt die begrünte Außenterrasse mit Blick auf den Yachthafen am Achterwasser zum Verweilen ein.



MITTAGSTISCH

Die hausgemachte Frische steht auch beim abwechslungsreichen Mittagessen oder kleinen Snacks und Speisen für zwischendurch im Vordergrund. Dabei kommen hauseigene Fleischspezialitäten aus der Frischtheke genauso zum Einsatz wie Veganes oder Vegetarisches von regionalen Erzeugern.



InselBio UG
 Inh. Sabrina Pollmann
 Hafestraße 11 a
 17454 Ostseebad Zinnowitz
 Telefon (038377) 37 64 02
 buero@inselbio.com

Hotel am Kurpark in Zinnowitz



Unmittelbar am nördlichen Rand des Zinnowitzer Kulturparks wurde im Herbst 2019 der Neubau dieses Hotels mit Restaurant eröffnet. Es vereint Strandnähe mit grüner Umgebung und bietet mit dem Park-Restaurant einen neuen kulinarischen Anziehungspunkt des Ostseebades.

Für den Gast sind die vielen kleinen Extras ersichtlich, die ein unbeschwertes Genusserlebnis ausmachen. Im Park-Restaurant erwartet Sie Duft, Atmosphäre und Vielfalt.

Das verlockende Frühstücksbuffet ist der perfekte Start in den Urlaubstag. Die Nachmittage sind den süßen Verführungen gewidmet – mit herrlichem Kuchen, Kaffeespezialitäten und kleinen Snacks.

Am Abend erwartet Sie leichter, frischer Genuss mit regionalen, saisonalen und mediterranen Spezialitäten, welche ehrlich und mit Leidenschaft



zubereitet werden. Manchmal kantig, manchmal elegant – ganz wie die Insel Usedom eben. Hausgemachte Tapas, mediterrane Gerichte und tolle Weine runden das Angebot ab.

Schöne Aussichten – zumal diese sich nicht nur auf dem Teller, sondern auch mit Blick aus dem Restaurant zeigen: Die große Terrasse mit fließendem Übergang in die Parkanlage ist ideal zum Verweilen und Genießen. Da macht das Essen doppelt Freude.

Gute Küche allein macht jedoch keinen Gast glücklich. Dazu gehört auch ein ebenso guter Service. „Jung, dynamisch, unkompliziert, wertschätzend, zuverlässig, kompetent“ – so berichten begeisterte Gäste. Das Hotel am Kurpark erwartet Sie also nicht nur mit seinen 27 stillvoll-elegant eingerichteten Zimmern und Apartments, sondern auch mit vielen kulinarischen Köstlichkeiten und charmanten Gastgeberinnen.

DAS PARK-RESTAURANT: EIN MUSS, WENN MAN IN ZINNOWITZ ISST.



PA RE
PARKRESTAURANT

Hotel am Kurpark
Dannweg 20
17454 Ostseebad Zinnowitz
Telefon (038377) 15 99 30
info@zinnowitz-hotel.de
www.zinnowitz-hotel.de

Genussmomente in der Kleinen Strandburg Zinnowitz



Herzlich Willkommen in der Kleinen Strandburg in Zinnowitz! Unser Haus ist nicht nur ein wunderbarer Ort für erholsame Urlaubstage, à-la-carte-Gäste können im Restaurant unseres familiengeführten Vier-Sterne-Hauses genussvolle Stunden mit Blick auf die Strandpromenade erleben.



Aus hochwertigen saisonalen Zutaten kreieren unsere Köche mit viel Liebe zum Detail herrliche Menüs, die das Feinschmeckerherz höherschlagen lassen. Dabei kommen vor allem Spezialitäten aus der Region zum Einsatz. Da die Jahreszeiten uns eine enorme Vielfalt an Anregungen bieten, möchten wir Sie herzlich dazu einladen, uns durch das kulinarische Jahr zu begleiten.

SAISONALE HIGHLIGHTS – UNSER KULINARISCHER KALENDER

AUGUST 2020

„Vitale Sommerküche“. Gerichte frisch aus dem Gemüse- und Kräutergarten

AUGUST 2020

Kleine Köpfe – große Wirkung. Leckereien mit Beeren und Pilzen

SEPTEMBER 2020

Rund um den Kürbis: Das Lieblingsgemüse unserer Großmütter neu entdeckt!

OKTOBER/NOVEMBER 2020

Jetzt wird's Wild! Waidmannsheil-Wildwochen in der Strandburg

NOVEMBER/DEZEMBER 2020

Gans schön lecker: Weihnachtsgans Auguste





BASISCH. VEGAN. ALLERGIKERFREUNDLICH

Gesund und nachhaltig schlemmen? Das können Sie mit unserer basischen Genussküche. Nachdem wir in den vergangenen zwei Jahren schon viele Übernachtungsgäste für basische Köstlichkeiten begeistern konnten, bieten wir ab sofort auch für Außer-Haus-Gäste ausgewählte basische Gerichte und Menüs an. Ob lauwarmen Kartoffelquiche mit Rote Bete-Creme oder ein Rüben-Avocado-Tatar, wir kochen frisch und saisonal und freuen uns darauf, Sie verwöhnen zu dürfen!



basenfasten nach Wacker ist das Fasten mit hochwertigem Obst und Gemüse. Das Besondere: Durch das Weglassen von säurebildenden Nahrungsmitteln wie Kuhmilch, Weizen, Roggen und Zucker sind die veganen, basischen Gerichte unserer Tages- und Abendkarte auch für Allergiker verträglich.

Öffnungszeiten Restaurant:
täglich von 12 bis 21 Uhr

Rezepttipp unseres Küchenchefs:

Rote-Bete-Avocadotatar

Zubereitung:

Die Rote Bete kochen und noch warm schälen. Etwas auskühlen lassen und dann in feine Würfel schneiden. Die gewürfelte Rote Bete in eine Schüssel geben und mit Basilikumöl und dem Sesamöl abschmecken und den gehackten Schnittlauch dazugeben. Die Avocado halbieren, den Kern entfernen und dann schälen. Wie die Rote Bete auch die Avocado in Würfel schneiden, mit Limettenöl, gehacktem Basilikum und Sesamsalz abschmecken und gemeinsam mit der Roten Beete servieren.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Rote Bete-Knollen
- 1 Avocado
- 1/2 TL Sesamsalz
- 1/4 Bund Schnittlauch
- Shiso-Kresse
- 4 Blatt Basilikum
- 1 TL Basilikumöl
- 1 TL Limettenöl



Parkhotel Am Glienberg



Unser stilvolles Vier-Sterne-Hotel auf dem Glienberg, dem höchsten Punkt des Ostseebades Zinnowitz gelegen, bietet einen idealen Ausgangspunkt, um die malerische Insel Usedom zu entdecken. Das Parkhotel Am Glienberg glänzt mit seiner ruhigen Lage, gleichwohl Sie den Strand und die belebte Strandpromenade in nur fünf Gehminuten erreichen. Unser erholsamer Wellnessbereich mit entspannendem Whirlpool, Schwimmbecken, verschiedenen Saunen sowie Kneipp- und Tauchbecken, als auch unsere anspruchsvolle Gastronomie laden Sie zum Erholen ein. Gönnen Sie sich eine Auszeit in unserem Haus!



GAUMENSCHMAUS

Genießen Sie in unserem Parkrestaurant, mit einer großzügigen beheizbaren Sommerterrasse, kulinarische Köstlichkeiten. Unsere Küche verwöhnt Sie insbesondere mit regionalen Gerichten, die aus ausgewählten Zutaten unter hohem Qualitätsanspruch zubereitet werden. Mit unserem Vital-Programm bieten wir Ihnen die Möglichkeit, sich zu jeder Mahlzeit gesünder zu ernähren – sprechen Sie uns gern dazu an. Erleben Sie Genuss pur mit unseren leichten nationalen sowie internationalen Gerichten und schicken Sie Ihre Sinne auf eine Reise.

Viermal jährlich ändern wir saisonal die Speisekarte, sodass Ihr Gaumen erfrischende Abwechslung erfährt und Sie sich regelmäßig auf neue Köstlichkeiten freuen können. Unser Wintergarten lädt Sie zum Schlemmen oder zum Entspannen ein. Dieser bietet sich auch an, wenn Sie im größeren Kreis separat speisen möchten, zum Beispiel zu besonderen Anlässen.

In unserer gemütlichen Bar „Zum Leuchtturm“ können Sie Ihren Tag wunderbar ausklingen lassen. Genießen Sie unseren Service und lehnen Sie sich entspannt zurück. Besonders beliebt bei unseren Gästen ist das genussvolle „Whisky Tasting“, bei dem Sie in lausiger Atmosphäre aufregende Geschmacksnoten erleben.

FEIERLICHKEITEN, EVENTS UND TAGUNGEN

Bei der Ausrichtung Ihrer ganz besonderen Anlässe, wie Geburtstage, Hochzeiten oder Konfirmationen garantieren wir Ihnen unser größtes Engagement. Egal welche extravaganten Wünsche Sie haben – für Ihr perfektes Event werden wir versuchen, sie Ihnen zu ermöglichen. Für Ihren einzigartigen Tag bieten wir Ihnen eine großzügige und vielfältige Auswahl an Menü- und Buffetvariationen, ganz nach Ihrem Geschmack.

Gern organisieren wir auch geschäftliche Veranstaltungen für Sie und machen diese zu einem



rundum gelungenen Event. Jede Veranstaltung wird von uns betreut – ein gelungener Ablauf ganz nach Ihren Wünschen ist garantiert. Mit uns wird Ihr besonderer Tag zu einem unvergesslichen und unvergleichlichen Erlebnis!



Parkhotel Am Glienberg
 MV Hotel + Touristik GmbH
 Waldstraße 13
 17454 Ostseebad Zinnowitz
 Telefon (038377) 720
 info@parkhotel-am-glienberg.de
 www.parkhotel-am-glienberg.de

Nordische Lebensart in Zinnowitz

Unsere Nordische Lebensart ist ein Treffpunkt für Menschen, die den Norden lieben und ihren Einkauf als Erlebnis genießen wollen. Seit 2004 bieten wir nahe der Seebrücke in Zinnowitz eine breite Auswahl an nordischer Mode, kreativem Schmuck und traditionellem Kunsthandwerk.

Zu unserem Angebot gehören von Anfang an auch skandinavische Lebensmittel-Spezialitäten.

Das Sortiment mit vornehmlich schwedischer, finnischer und isländischer Herkunft umfasst ausschließlich Produkte von sehr hoher Qualität. Dazu gehört eine breite Auswahl an Lakritzprodukten. Sie finden bei uns Salmiaklakritz aus Finnland, isländische Lakritz in Schokolade, köstliche schwedische Lakritzpralinen u. v. a. m.

Auch ein vielfältiges Angebot an Spirituosen halten wir bereit. Unsere Bestseller sind der Kräuterbitter Mooseshot aus verschiedenen schwedischen Kräutern und Beeren, Gustavs Blaubeerwodka der finnischen Traditionsfirma Lignell & Piispa-



nen sowie Saturnus Elchblut, ein schwedischer Schnaps mit dem frisch-herben Geschmack der Preiselbeere.

Einmal im Monat führen wir eine Verkostung skandinavischer Delikatessen durch. Termine finden Sie auf unserer Webseite bzw. erfahren Sie von unseren Mitarbeitern. Ab sofort finden Sie auf unserer Webseite unseren neuen Onlineshop. Neben nordischer Mode, Schmuck und Wohnambiente finden Sie auch eine kleine Auswahl an skandinavischen Spirituosen und Lakritz. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Nordische Lebensart



Dr. Ursula Zynda & Heidemarie Paarmann GbR
 Neue Strandstraße 29
 17454 Ostseebad Zinnowitz
 Telefon (038377) 36520
www.nordische-lebensart.de
info@nordische-lebensart.de

Hefe und andere Backtriebmittel in der pommerschen Bäckerei

Wasserkringel oder Platenkauen – zwei Bezeichnungen für einen leckeren Kuchen, aber die gleiche Vorgehensweise. Man macht einen einfachen Hefeteig, schlägt ihn in ein sauberes Küchentuch ein, knotet dieses zu und legt es in einen Eimer mit Wasser. Ist die Hefe ausreichend gegangen, steigt das Bündel nach oben. Diese Art der Zubereitung von Hefeteig scheint in Vorpommern tiefe Wurzeln zu haben.

Überhaupt gehört Hefe zu den ältesten Triebmitteln in der Bäckerei. Bevor es Backpulver gab, waren die Möglichkeiten beschränkt, einem Kuchen Volumen und Leichtigkeit zu geben. Noch im 18. und 19. Jahrhundert findet man in Kochbüchern häufig die Anweisung: „Man nehme 2 Löffel Bierhefe...“ Praktischerweise ging die Bäckerin dazu über den Hof ins Brauhaus und nahm sich etwas aus dem Kessel. Auch Hirschhornsalz und Pottasche sind lange bekannt. Einfachste Methode, einen voluminösen Teig zu erzielen, waren hingegen Eier.

Der wohl älteste und traditionellste Kuchen der Region ist der Napfkuchen. Wahrscheinlich leitet sich der Name von der Form her, in der er gebacken wurde. Ein einfacher Napf oder Topf genügte. Den pommerschen Napfkuchen bäckt man mit Rosinen, oft auch mit Zitronat und immer mit einer Prise Muskat. Er war eine schweißtreibende Arbeit. Das Geheimnis liegt tatsächlich darin, dass sich alle Zutaten aufs Gründlichste miteinander verbinden und beim Schlagen möglichst viel Luft in den Teig hineingelangte.

Platenkauen (Streuselkuchen)

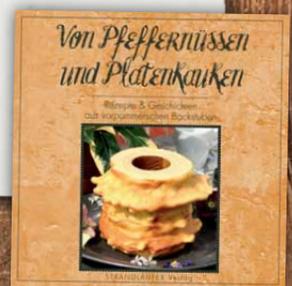
FÜR DEN TEIG:

250 g MEHL
2 EIER
100 g ZUCKER
125 g MARGARINE
1 KLEINE TASSE MILCH
½ WÜRFEL HEFE

FÜR DIE STREUSEL:
JE 250 g MEHL, BUTTER
UND ZUCKER

Alle Teig-Zutaten außer dem Zucker verkneten, den Teigklumpen in ein Geschirrtuch wickeln, fest zubinden und in lauwarmerem Wasser gehen lassen, bis das Bündel oben schwimmt. Dann mit dem Zucker vermengen, auf einem Backblech verteilen und eine halbe Stunde ruhen lassen. Die Streusel gleichmäßig darauf verteilen und bei 180° C golden backen.

Das ausführliche Rezept finden Sie im Backbuch des Strandläufer Verlags.



Das Restaurant „Käptn's Dinner“ im Familien- und Wellnesshotel Seeklause



Regionale Küche mit familiärem Charme

bietet das À-la-carte-Restaurant „Käptn's Dinner“. Bei den rund 55 Sitzplätzen legt die Küchencrew täglich Wert auf regionale, erstklassige Produkte und innovative Kreationen. Dies spiegelt sich in der saisonal wechselnden Speisekarte wider. Und so werden hier klassische bis extravagante kulinarische Wünsche erfüllt, während sich die liebevolle Service Crew um einen reibungslosen Ablauf und stets gut gefüllte Gläser kümmert.

Für Veranstaltungen jedweder Art stehen in der Seeklause Räumlichkeiten und eine hervorragende Ausstattung für bis zu 250 Personen zur Verfügung, auf Wunsch auch mit DJ und Kinderbetreuung.

Unser Restaurant bietet täglich von 7 bis 11 Uhr reichhaltiges Frühstücksbuffet, von 12 bis 14 Uhr kalt-warmes Mittagsbuffet, von 11.30 bis 21 Uhr regionale à la carte-Küche und von 17 bis 21 Uhr abwechslungsreiches Themenbuffet, dazu jeden Sonntag Sektfrühstück.



Die Sonnenterrasse, das Kaminzimmer und der See mit Usedom's kleinster Seebrücke stellen eine wunderschöne Kulisse für Ruhe und Erholung dar. Das Buffetrestaurant mit gemütlichen Séparées bietet über den ganzen Tag eine umfangreiche Auswahl an Speisen und Getränken. Neben einem Kinderbuffet gibt es diverse Spielangebote im Restaurantbereich, um den Aufenthalt für die ganze Familie angenehm zu gestalten.

Die Damen an der Bar „Kompassdeck“ sorgen für einen unterhaltsamen Tagesabschluss und bieten neben Cocktails und Longdrinks eine erlesene Rum- und Whiskeyauswahl, liebevollen Schnack und die neuesten Trends der Barkultur.



UNSERE HIGHLIGHTS 2020

Mai – September: jeden Dienstag Grillbuffet

- 1.8. Lunch & Kuchenbuffet zur Einschulung
- 12.9. Kuchenbuffet zur Jugendweihe
- 19.9. Pommerscher Jägerabend
- 26.9. Diskofox und Schlagerparty
- 3.10. Tanz und Genuss „Deutschlandrundreise“
- 31.10. Halloween-Familienfrühstück
- 8.11. Gänse-Mittagsbuffet & Martinsmarkt auf der Piraten-Insel-Usedom

Im Advent: Fr–So „Ente satt“

Im Advent: jeden Freitagabend: Motto-Weihnachtsfeier für Firmen, Vereine etc.

25./26.12. Weihnachtslunch

31.12. Große Silvesterparty mit der Musik der 80er & 90er



(Veranstaltungen unter Vorbehalt behördlicher Corona-Einschränkungen)



Familien Wellness Hotel Restaurant Seeklause

Inh. Frank Römer

Mölschower Weg 1a

17449 Ostseebad Trassenheide

Telefon (038371) 267-0

rezeption@hotel-seeklause.de

www.hotel-seeklause.de

Restaurant Domizil am Meer

Unser Restaurant macht seinem Namen alle Ehre. Es liegt wunderschön direkt in den Dünen des Trassenheider Strands.

Auf der Terrasse mit dem einzigartigen Blick über die Ostsee können Sie die Ruhe und die Besinnlichkeit der Ostseewellen und den Duft des Meeres genießen.

Lassen Sie sich von uns verwöhnen! Es erwarten Sie typische Spezialitäten, vom leckeren Matjes bis zum „Mecklenburger Schweinebraten“.

Wir servieren Ihnen zudem täglich von 12 bis 15 Uhr ein spezielles Mittagsangebot.

Heiß begehrt sind unsere Torten und Kuchen aus eigener Herstellung oder frisch aus der Konditorei. Eine beliebte Besonderheit sind unsere Sanddornspezialitäten. Dazu gehören der Sanddornglühwein nach hauseigenem Rezept, ein Stück Sanddorn-Sahne-Torte oder ein Eisbecher mit Sanddorn-Buttermilcheis und schließlich zum Abschluss der Sanddornlikör.

Wofür auch immer Sie sich aus unserem reichhaltigen Angebot entscheiden, besuchen Sie diesen wunderbaren Ort und genießen Sie.



Wir haben ganzjährig täglich (außer Montag) von 11 bis 22 Uhr geöffnet.



RESTAURANT
Domizil Am Meer

Inh. Sylvia Schöndube
Strandstraße 22
17449 Ostseebad Trassenheide
Telefon (038371) 25753
www.domizil-am-meer.eu



Restaurant Max direkt an der Ostsee in Karlshagen



Nur ein paar Schritte von der Ostsee entfernt liegt unser familiengeführtes Usedom Bike-Hotel & Suites und das Restaurant Max.

Vor oder nach einem Strandspaziergang am Morgen verwöhnen wir unsere Gäste mit einem vielseitigen und immer wieder hoch gelobten Frühstück. Am Nachmittag ab 15 Uhr genießen Sie auf der Sonnenterrasse Kaffeespezialitäten.

Fragen Sie nach unseren Grill- und Musikabenden!

Im gemütlich eingerichteten Restaurant Max und auf der lauschigen Sonnenterrasse serviert Ihnen unser Serviceteam ab 17 Uhr leckere Fisch-, Fleisch- und vegetarische Gerichte. In der Saison bieten wir regionalen Spargel mit Schinken sowie Wildgerichte aus dem Peenemünder Forst an. Entspannen Sie bei unseren köstlichen Aperitifs und Weinen und natürlich, wer mag, in der Erdbeersaison bei unserer hausgemachten Erdbeerbowl am Außenkamin und lassen Sie den Abend ausklingen!




USEDOM - Bike & Suites

Restaurant Max
Inhaber Gerold Vaske
Hugo-Elsner-Straße 5
17449 Ostseebad Karlshagen
Telefon (038371) 25166
info@usedom-suites.de
www.usedom-suites.de

Von Tüften und Heringen

Wilhelm Meinhold, Schriftsteller und zwischen 1821 und 1844 Pfarrer in Koserow und Krummin, beschreibt in seinen „Humoristischen Reisebildern von der Insel Usedom“ 1837 folgende Szene: Ein Fischer hat einen Handwerksburschen zum Essen eingeladen. Sie setzen sich zu Tisch, es gibt Fisch und Kartoffeln. Der Handwerksbursche greift zuerst nach den Kartoffeln. Doch der Fischer hält ihn mit den Worten zurück: „Lüchting, frett Fisch, die Tüften sind düer!“ (Du Schlingel, (fr)iss Fisch, die Kartoffeln sind teuer!). Tatsächlich mussten die Fischer die Kartoffeln meist einkaufen, was keineswegs billig war. Den Fisch jedoch fingen sie selbst. In der Hochzeit der Heringssalzerei brachten die Fischer ihren Fang zu den Salzhäusern in der Nähe des Strandes oder überließen diese Arbeit speziellen Pächtern.... Die Heringe wurden mit verbilligtem, staatlich eingeteiltem Steinsalz in Fässer gepackt und nach etwa drei Wochen zur Brakanstalt nach Swinemünde gebracht. Vom Netzeknüpfen bis zum Heringspulen nach dem Fang war die ganze Familie involviert. (gekürzt aus dem Usedom-Kochbuch)

Scharfe Tüften

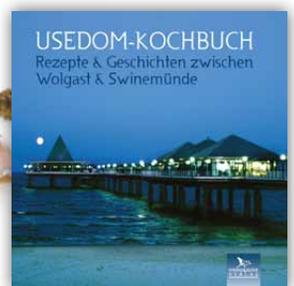
1 kg MEHLIGKOCHENDE KARTOFFELN
½ l BUTTERMILCH
375 g SCHLAGSAHNE
2 SALZHERINGE
100 g ZWIEBELN
1 SAURE GURKE
SENF, SALZ, PFEFFER, ZUCKER UND ESSIG
ZUM ABSCHMECKEN

Die gekochten Kartoffeln noch heiß in Scheiben schneiden. Buttermilch und Sahne zum Kochen bringen, die Kartoffelscheiben bei milder Hitze etwas zerfallen lassen. Die Heringe wässern, häuten, entgräten und sehr fein würfeln, ebenso die Zwiebeln und die Gurke. Mit Gewürzen abschmecken und nochmals aufkochen.

Pommerscher Heringssalat

4 SALZHERINGE
1 GEWÜRZGURKE
2 ÄPFEL
200 g KALBSBRATEN
2 EL PERLZWIEBELN
1 EL SENF
1 EL KAPERN
1 EL JOHANNISBERGEELEE
2 EL ESSIG
2 EL ÖL
SALZ & PFEFFER

Die Salzheringe über Nacht in kaltem Wasser liegen lassen, dann abziehen, entgräten und die Filets in mundgerechte Stücke schneiden. Die Gewürzgurke in feine Streifen sowie die geschälten Äpfel und den Braten in Würfel schneiden. Eine Marinade aus Senf, Kapern, Gelee, Essig und Öl bereiten, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die anderen Zutaten gießen. Den Salat einige Stunden ziehen lassen und nochmals abschmecken. Nach Belieben mit Salatblättern, Petersilie und hartgekochten Eiern anrichten.



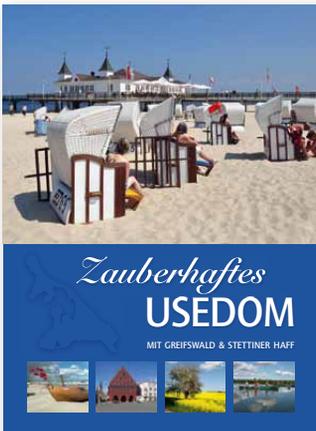
Reiseführer-Bildbände über die Region

Wer sich umfangreich über die Region Usedom-Peene informieren möchte, kann das anhand von zwei Büchern aus unserem Verlag tun.

ZAUBERHAFTES USEDOM

MIT GREIFSWALD UND STETTINER HAFF

Das Buch stellt erstmals in diesen Dimensionen einen Gesamtüberblick über eine der attraktivsten und vielseitigsten Urlaubsregionen Deutschlands dar. Historische Hintergründe leiten über zu einer ausführlichen Beschreibung von Natur, Kultur, Sitten und Gebräuchen, Architektur der Seebäder, Persönlichkeiten, kulinarischen Besonderheiten und Sehenswürdigkeiten. Alle Seebäder und Städte der Region sowie mehrere Landschaften werden gesondert porträtiert, die zahlreichen thematischen Texte fügen sich zu einem Gesamtbild.

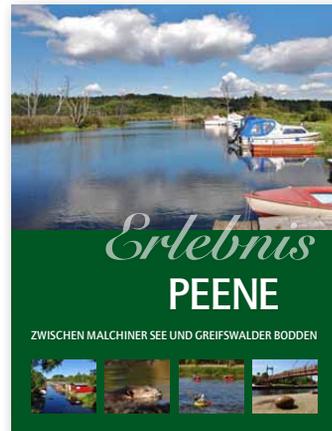


ZAUBERHAFTES USEDOM MIT GREIFSWALD UND STETTINER HAFF

24,5 x 30,5 cm, 190 Seiten, mit zahlreichen
Farbfotos, Übersichtskarte und Ortsplänen
Hardcover mit Schutzumschlag
ISBN 978-3-9809640-5-0
19,90 €

ERLEBNIS PEENE

Die Peene verbindet die Mecklenburgische Seenlandschaft bei Malchin mit der Ostsee an der Nordspitze der Insel Usedom. Sie durchströmt dabei das einzige unverbaute Flusstal Mitteleuropas. In Zusammenarbeit mit dem Naturpark Flusslandschaft Peenetal stellen wir die Natur des Peenetals ausführlich in Wort und Bild dar. Das großformatige Buch, Bildband und Reiseführer zugleich, verbindet allgemeine Informationen über die Menschen, die Geschichte, die Kultur und die Natur der Region mit konkreten touristischen Angeboten, die dem Leser den Weg zu einem Urlaub in dieser schönen Region erleichtern.



ERLEBNIS PEENE ZWISCHEN MALCHINER SEE UND GREIFSWALDER BODDEN

24,5 x 30,5 cm, 144 Seiten, mit zahlreichen
Farbfotos und Übersichtskarten
Hardcover mit Schutzumschlag
ISBN 978-3-9819272-0-7
19,90 €

Beide Bücher sind über den Buchhandel oder versandkostenfrei direkt beim Verlag erhältlich (Telefon 038371/55443, info@nordlichtverlag.de).

Fischrestaurant „Fischer Klaus“



Wenn es gestattet wäre, könnte man hier direkt mit dem Boot anlegen, denn das Restaurant befindet sich unmittelbar am Kai des Museumshafens auf der Wolgaster Schlossinsel. Auf der Außenterrasse bildet die Nachmittags-sonne eine willkommene Untermauerung für den unvergleichlichen Blick aufs Wasser und die Altstadt der Herzogsstadt.

Die Gäste sind immer wieder überrascht von der Vielfalt der Fischzubereitung. Neben Standardgerichten wie Schollen- und Lachsfilet oder gekochtem Aal hat Inhaberin Elke Sellin auch Besonderheiten im Angebot.

Dazu gehören die Schlossinselplatte, Wolgaster Fischsuppe, Pommerscher Fischtopf, Omas gekochte Fischklopse und die Kapitänplatte, aber vor allem die selbst kreierte Fischbratwurst – im Brötchen oder mit Beilage auf dem Teller.

Auch wer keinen Fisch isst, kommt hier auf seine Kosten. Einige Spezialitäten des Hauses sind nach „Geheimrezept“ oder mit sehr raffinierten Gewürzen zubereitet.

Das vielfältig und liebevoll gestaltete maritime Ambiente der Einrichtung mit originalem Schiffszubehör und einem romantischen Wandgemälde tut ein Übriges dazu, dass der Gast hier nicht nur satt wird, sondern sich sehr wohl fühlt.





Fischcurry



Aal in Aspick



Usedomer Fischpfanne



Das Restaurant ist zwischen Ostern und Ende Oktober täglich geöffnet.

Fischrestaurant „Fischer Klaus“
 Inh. Elke Sellin
 Hafenstraße 24, Schlosspassage
 17438 Wolgast
 Telefon (03836) 23 42 72



Genuss unter Segeln

Einzigartig für die „Weisse Düne“ ist die Kombination von authentischer Segelromantik und kulinarischem Genuss. Der 45 Meter lange und über sechs Meter breite Zweimast-Segelschoner bietet ausreichend Platz für bis zu 50 Passagiere. Die Gäste sind nicht nur vom großen Platzangebot unter Deck, sondern vor allem von unserem abwechslungsreichen gastronomischen Angebot überrascht.

Ob Mehrtagesstörns, Tagestouren, thematische Touren oder Charter für die besondere Feier – wir verwöhnen Sie an Bord und garantieren ein besonderes Erlebnis in schönem Ambiente.

Die „Weisse Düne“ ist auf den vorpommerschen Gewässern Greifswalder Bodden, Haff, Achterwasser und Peenestrom unterwegs.



FESTE FEIERN

Ob Hochzeit, Geburtstag, Silberhochzeit oder ein anderer Anlass – wir begleiten Sie bei den Vorbereitungen und gestalten mit Ihnen das Fest Ihrer Wünsche. Wir freuen uns, diesen Tag mit Ihnen an Bord verbringen zu dürfen.

Den Jahresabschluss bilden die Winterangebote im Stadthafen Wolgast.

UNSERE ANGBOTE

- Genuss unter Segeln:
ab/an Neppermin
- Genuss unter Segeln spezial:
ab/an Ueckermünde
- Segeln und Brunchen:
ab/an Wolgast
- Tages-Picknicktour Peenemünde-
Rügen: ab/an Peenemünde
- Störtebeker-Biertour:
ab/an Neppermin
- Weingenuß unter Segeln
- Hafftour von Wolgast
nach Ueckermünde


WEISSE DÜNE
SEGELTOUREN

Weisse Düne Segeltouren

Inh. Jane Bothe

Hafenstraße 4 · 17438 Wolgast

kontakt@weisse-duene.com

Buchungen Mai-September Mo-Fr 10.00-17.00 Uhr:

Telefon (03836) 2371447 und (0174) 9436962

2 € Bearbeitungsgebühr für telefonische Buchungen

Besuchen Sie unseren Online-Shop:

www.weisse-duene.com

Kuchenmanufaktur Ludes in Kemnitz



In der Kuchenmanufaktur Kemnitz, direkt an der Landstraße zwischen Greifswald und Lubmin, wartet ein außergewöhnliches Angebot auf die Kunden.

Das Café mit freundlich gestaltetem Innen- und Außenbereich bietet unter anderem leckere, saftige Cupcakes als kleine Versuchungen. Ob fruchtig,



süß oder cremig, hier gibt es für jeden Geschmack das passende Küchlein. Die Cupcakes enthalten nur die besten Zutaten, damit es nicht nur ein optischer, sondern auch ein geschmacklicher Genuss wird.

Auf Bestellung fertigt Nicole Ludes Torten, Cupcakes und Sweets – für den Geburtstag, die Firmenfeier oder die Vereinsveranstaltung. Besonders die Hochzeitstorten präsentieren sich als Gesamtkunstwerk mit passender Dekoration.



Das Café dient Inhaberin und Kunden gleichzeitig als Möglichkeit, die Produkte der Kuchenmanufaktur zu testen, die auf Wunsch auch laktosefrei oder vegan hergestellt werden.

Öffnungszeiten:

April bis September: Mi bis So von 12 bis 17 Uhr

Oktober bis März: Do bis So von 13 bis 17 Uhr



Gewerbepark 7

17509 Kemnitz

Telefon (038352) 666 377

www.kuchenmanufaktur-ludes.de

info@kuchenmanufaktur-ludes.de

Baltic Sea Resort® Kröslin



Im kleinen Örtchen Kröslin, gegenüber der Insel Usedom und direkt am Wasser gelegen, verspricht das BALTIC SEA RESORT® Erholung und Ruhe. Das 5-Sterne-Resort bietet luxuriöse Floating Houses zur Übernachtung, einen Spa- und Wellness-Bereich zur Entspannung und Lokaltäten für das kulinarische Wohl.

Im **Restaurant „STEGHOUSE“** werden Fleischspezialitäten der Extraklasse aus dem Southbend 800°C-Infrarot-Ofen angeboten. Kulinarische Events, wie die Brunch-Termine oder die Wildwoche, laden außerdem dazu ein, herzhaft, aber auch süße Köstlichkeiten in hochwertigem Ambiente zu genießen.

Neben dem Restaurant „STEGHOUSE“ gehört auch das **Restaurant „BURGERHOUSE“** zum BALTIC SEA RESORT®. Auf der Karte findet sich alles, was das Herz eines jeden Burgerliebhabers höher schlagen lässt. Von ausgefallenen Bur-



gerkreationen bis hin zu leckeren Wraps und knackigen Salaten. Ob Fleisch, Fisch oder vegetarisch – hier ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Wer den schönsten Ausblick genießen möchte, der sollte das **Restaurant „red lobster“** besuchen. Die Panoramaverglasung macht es möglich, den Blick über den Hafen schweifen zu lassen und die wunderschöne Aussicht bei einem leckeren Cocktail zu genießen.



Tipp: Lassen Sie das Auto doch mal stehen und reisen Sie mit dem Fahrrad und/oder der Fähre von Peenemünde an. Weitere Informationen finden Sie auf unserer Homepage.



MARINA KRÖSLIN GmbH
im BALTIC SEA RESORT®
Hafenstraße 9
17440 Kröslin
Telefon (038370) 251-0
www.baltic-sea-resort.com



Hotel Seebrücke Lubmin

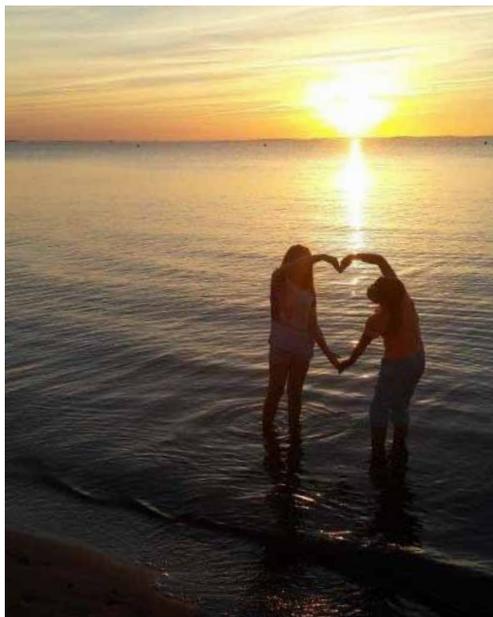


Unser kleines Familienhotel befindet sich direkt an der Seebrücke in Lubmin. Freundliche Mitarbeiter sorgen für eine familiäre Atmosphäre und kümmern sich aufmerksam und aufgeschlossen um jeden Gast. Unser gemütliches Restaurant bietet einen einzigartigen Blick auf das Meer und die Insel Rügen. Wir veranstalten regelmäßig Basenfastenkuren mit gesunder Kost, Ruhe und viel Bewegung an frischer Seeluft. Jedes Jahr im September sind wir Gastgeber des Lubminer Walking Day.

Von Gästen geschätzt sind unsere Angebote von Mostereien und Keltereien aus der Umgebung, die uns mit Sanddorn- und Holunderprodukten sowie heimischen Obstsäften und -bränden beliefern. Hausgebackener Kuchen und sorgfältig ausgesuchte Zutaten sowie der vorwiegende Einsatz von Frischeprodukten ohne deklarierungspflichtige Zusatzstoffe sind das Markenzeichen und Erfolgskonzept unserer Küche.

Täglich wechselnde Tagesmenüs mit drei Gängen sind ein gutes Angebot, vor allem auch für Halbpensionsgäste.





FERIENANLAGE ZUM KNIRK

Die familienfreundliche Waldpension befindet sich am Ende der Promenade im Küstenwald, mit unmittelbarem Zugang zum Strand. Unterschiedlich große Ferienhäuser sowie Frühstück und Abendessen vom Büffet sorgen für entspanntes Urlaubsflair für die ganze Familie. Für die Kids sind viele Spielmöglichkeiten vorhanden. Auch für Familien- und Betriebsfeiern, aber auch für Sportgruppen ist die Ferienanlage bestens geeignet.



Hotel Seebrücke
 Inh. Andrea und Heidrun Moritz
 Waldstraße 5a
 17509 Seebad Lubmin
 Telefon (038354) 353-0
www.hotelseebruecke.de
andreamoritz@aol.com

Ferienanlage Zum Knirk
 Inh. Christiane und Heidrun Moritz
 Am Waldwinkel
 17509 Seebad Lubmin
 Telefon (038354) 228 38
www.knirk.de
info@knirk.de

Hotel & Restaurant „Am Peenetal“ in Liepen



In diesem kleinen Dorf in Sichtweite der Peene list aus einem ehemaligen Gutshof inmitten eines Parks eine Hotelanlage entstanden, die eine Verbindung von örtlicher Tradition und höchsten Gästeansprüchen darstellt. Neben modern-rustikal eingerichteten Hotelzimmern und einem fast 2.000 Quadratmeter großen Wellnessbereich

sorgen das Restaurant und der Hofladen für ein außergewöhnliches Angebot.

DAS RESTAURANT

Das wechselnde Angebot umfasst frische regionale Produkte und saisonale Leckereien. Solche Feinheiten wie Lammpralinen und gebratene Mais-





poulardenbrust werden vom jungen Küchenteam mit Freude zelebriert. Jederzeit sind die Köche auskunftsfähig darüber, von welchen Feldern, Weiden und Jagdrevieren die Produkte stammen, die sie auch mal auf ganz andere Art als gewohnt zubereiten und servieren. Viele der saisonalen Kräuter kommen aus eigenem Anbau. Die 75 Restaurantplätze werden in der warmen Jahreszeit durch den Biergarten im Hof der Anlage ergänzt.

An gutsherrlichen Prunk erinnert der Festsaal mit Empore auf zwei Etagen und eigener Bankettküche. Bis zu 150 Gäste können diesen Saal mit Bühne und Tanzfläche für Feiern jeder Art nutzen.

DER HOFLADEN

Im ehemaligen Speichergebäude werden einheimische Produkte angeboten, die teilweise auf dem Gutshof selbst erzeugt wurden. Dazu gehören hausgemachte Marmeladen, Sirup, Gelees bis hin zu Holunderwein. Getreu dem Motto „Regional mal anders“ wechselt das Angebot im Laufe der Jahreszeiten.

Gern stellen unsere erfahrenen Mitarbeiter für jeden Anlass Präsente nach Ihren Wünschen aus unserem reichhaltigen Sortiment zusammen.



HOTEL & RESTAURANT
AM PEENETAL

Gutshof Liepen GmbH
Dorfstraße 31
17391 Neetzow – Liepen
Telefon (039721) 56 75 8
info@gutshof-liepen.de
www.gutshof-liepen.de

Hofladen und Sommercafé Lohnmosterei Konrad



Der ganzjährig geöffnete Hofladen in Postlow an der B 199 nahe Anklam ist ein Paradies für Feinschmecker. Hier werden der selbst gepresste Apfelsaft ohne Zusätze in zahlreichen Variationen, regionale Produkte – Fruchtaufstriche, Honig, Wurst, Liköre – sowie allerlei Dekoratives für Haus und Hof angeboten. Am ersten Samstag im Mai öffnet das Sommercafé mit Ostseeflair seine Türen für alle, die Natur pur lieben. Hier kann der Gast selbstgebackenen Kuchen im Freien mit Blick auf Garten und Felder genießen und sich in der natürlichen Umgebung entspannen. Auch Gruppen besuchen nach Anmeldungen gern die Anlage. Ab September wird nach Terminabsprache aus Äpfeln der Kunden naturtrüber Saft im Lohnmostverfahren hergestellt. Höhepunkt der Mostsaison ist das Hoffest, das 2020 am 29. August von 10 bis 17 Uhr begangen wird.



LOHNMOSTEREI KONRAD
Hofladen · Sommercafé

LOHNMOSTEREI KONRAD
Inh. Marlies Konrad
Ausbau 1
17391 Postlow
Telefon (039728) 52484
lohnmosterei_konrad@web.de

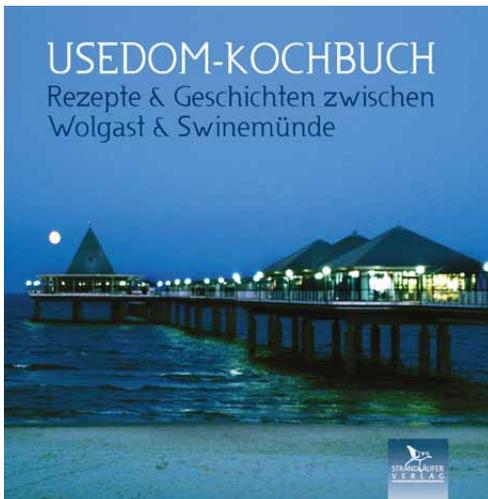


Bücher zum Verführen

Zahlreiche Rezepte für den Alltag – von Braten bis Kuchen – wurden traditionell mündlich überliefert. Im Zeitalter der zurückgehenden direkten Kommunikation zwischen und auch innerhalb der Generationen droht hier ein nicht-wiedergutzumachender Verlust.

Diesem Trend können Kochbücher entgegenwirken. Der Stralsunder Strandläufer Verlag mit seinen Inhabern und Autoren Katrin und Peter

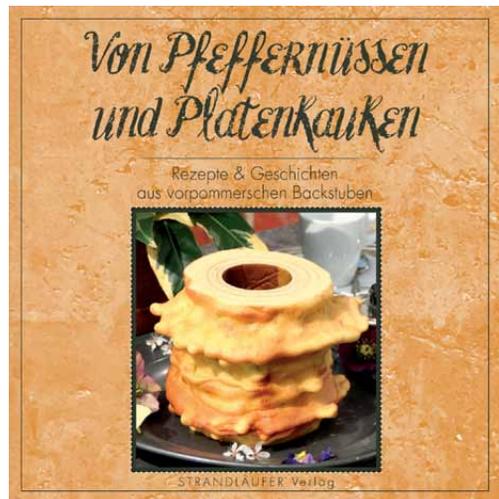
Hoffmann beteiligt sich an dieser „Wirkung“ mit inzwischen fünf Kochbüchern, die regional geprägt sind: aus vorpommerschen Backstuben, aus Stralsund, von den Inseln Rügen und Usedom sowie von der Halbinsel Fischland-Darß-Zingst. Auf mehreren Seiten unseres Magazins finden Sie Geschichten und Rezepte, die uns Katrin und Peter Hoffmann freundlicherweise zur Verfügung gestellt haben.



USEDOM-KOCHBUCH

Mit Rezepten und Geschichten aus Klosterküchen und Ferienheimen zwischen Wolgast und Swinemünde warten Fischersfrauen ebenso auf wie Spitzenköche. Autorin Katrin Hoffmann war viele Jahre auf der Sonneninsel zuhause und hat sich am eigenen Herd von der Qualität zahlreicher Gerichte überzeugen können.

284 Seiten, Hardcover, 20 x 20 cm
ISBN 978-3-941093-12-6
€ 19,90



VON PFEFFERNÜSSEN UND PLATENKAUKEN

Die Stralsunder Autoren buchstabieren sich von A wie Apfelkuchen bis Z wie Zuckerherzchen durchs vorpommersche Backstuben-ABC. Sie waren bei Bäckermeistern und Hobbyköchen, Café-Betreibern und Kaffeekränzchen unterwegs, haben Omas Geheimrezepte erforscht und herausgefunden, wie das ideale Frühstücksbrötchen gelingt. Dieses Backbuch lädt ein, Land und Leute kennenzulernen und die gesammelten Köstlichkeiten selbst auszuprobieren.

Rezepte und Geschichten
aus vorpommerschen Backstuben
368 Seiten, Hardcover, 20 x 20 cm
ISBN 978-3-941093-21-8
€ 24,90

STRANDLÄUFER Verlag
Inh. Peter Hoffmann
Mönchstraße 58 a
18439 Stralsund
www.strandläufer-verlag.de


STRANDLÄUFER
VERLAG



SEETELHOTELS

USEDOM

Ihre kulinarische Welt der SEETELHOTELS

Sternstunden für Genießer

Gehen Sie in Ihrem Urlaub auf eine kulinarische Rundreise durch die 3 Kaiserbäder. Ob klassisch, deftig-rustikal oder exotisch – entdecken Sie Ihre neuen Lieblingsgerichte.

SEEBAD AHLBECK

Französisches Restaurant „La Brasserie“
Gourmet-Restaurant „Blauer Salon“
Wintergarten-Restaurant „Suan Thai“
im SEETELHOTEL Ahlbecker Hof
Telefon: 038 378 - 620

Restaurant „Dünenblick“
im SEETELHOTEL Ostseehotel Ahlbeck
Telefon: 038 378 - 600

SEEBAD HERINGSDORF

Restaurant „Epikur“
im SEETELHOTEL Romantik Hotel Esplanade
Telefon: 038 378 - 70 449

Usedomer Brauhaus
in der SEETELHOTEL Ostseeresidenz Heringsdorf
Telefon: 038 378 - 61 421

Usedomer Kaffeerösterei
im SEETELHOTEL Pommerscher Hof
Telefon: 038 378 - 610

SEEBAD BANSIN

Lecker Feines im Restaurant „1922“
im SEETELHOTEL Strandhotel Atlantic
Telefon: 038 378 - 605

Italienische Genussvielfalt in der „Beacheria“
Premium-Steaks im Steakhouse „Grillhus“
im SEETELHOTEL Kaiserstrand Beachhotel
Telefon: 038 378 - 4960

Atlantic Pub mit Bowlingbahn
im SEETELHOTEL Strandhotel Atlantic
Telefon: 038 378 - 60 655

Seetel Hotel GmbH & Co. Betriebs-KG
Dünenstraße 41 · 17419 Seebad Ahlbeck
Infos und Reservierungen unter
Telefon: 038 378 - 47 020
reservierung@seetel.de · www.seetel.de

