

Kulinarisches für jeden Gusto

Ein kulinarisches Highlight sind seit 14 Jahren die Kühlungsborner Gourmet-Tage. Im November zaubern die besten Köche im Ostseebad Menüs für Feinschmecker auf die Teller. Weit mehr als hundert gastronomische Adressen - Restaurants, Bistros, Kneipen, Bars und Cafés - lassen aber auch in den restlichen Monaten des Jahres kaum Wünsche offen.

Hier ein paar Beispiele:

Die selbst gemachten Pommes sind ein Hochgenuss im Kult-Imbiss **Edel & Scharf** am Hafen. Fast schon legendär aber ist die Currywurst mit hausgemachter Soße aus 21 geheimen Zutaten, die zum Teil sogar aus Italien geliefert werden. Auch wichtig: Beide „Currywurst-Parteien“ kommen hier auf ihre Kosten, denn es gibt die Wurst mit oder ohne Darm. Das Edel im Namen bezieht sich auf den Champagner, der zur Currywurst gern kredenzt wird. Der Imbiss ist so beliebt, dass es ihn inzwischen ein zweites Mal in Kühlungsborn gibt: in der Mitte der Strandpromenade, Strandzugang 11, direkt am Wasser.

Die Gaumen von Staatsoberhäuptern verwöhnte er beim G8-Gipfel in Heiligendamm. Das Gourmetrestaurant im Mandarin Oriental in Hongkong katapultierte er in die weltweite Top Ten. Für zwei Restaurants an der Ostsee erkochte er Michelin-Sterne. Bei aller Offenheit für Neues hat sich Tillmann Hahn seit vielen Jahren der Zubereitung mit regionalen Produkten verschrieben. Seit Sommer 2014 betreibt der Spitzenkoch das bodenständige „**Tillmann Hahns Gasthaus**“. Als Mitbegründer der Besser-Esser-Initiative „ländlichfein“ liegt Hahn viel an regionalen Produkten als Basis für höchste Qualität. „In Mecklenburg-Vorpommern gibt es so viele Köstlichkeiten, das darf man nicht länger verheimlichen. Das Land zwischen Ostsee und Seenplatte ist Deutschlands wichtigster Beitrag zum neuen Nordischen Küchenwunder und bietet weit mehr als man vermutet“, sagt Tillmann Hahn.

Das **Restaurant Vielmeer** im Yachthafen wurde 2012 mit dem Deutschen Gastronomie Preis ausgezeichnet. Besitzer Peter Weide (siehe auch Text „Macher und Menschen“) bezeichnet es, wie der Name schon sagt, nicht nur als Restaurant, sondern als eine emotionale Tankstelle und einen Urlaubsort, an dem jeder Gast seinen Platz findet. Bei einem Drink oder Latte Macchiato genießen Gäste draußen die Aussicht auf das Meer, die Boote und die Sonnenuntergänge. Drinnen ist das Herzstück die Lounge mit einem großen Kamin, gemütlichen Clubsofas und einer

kleinen Bühne. Wer hinter das Haus schaut, glaubt seinen Augen nicht. Dort stehen auf einem Weinberg 300 Rebstöcke, aus denen in einem guten Jahr bis zu 400 Flaschen Wein produziert werden.

Das **Wilhelms** im Neptun Hotel ist sehr gemütlich mit Originalmöbeln aus England eingerichtet: Der Tresen stammt aus einem Pub, der Parkettfußboden aus einem Schloss und die Kronleuchter aus einem großen Bankhaus. In dem Gourmetrestaurant mit Wintergarten wird fantasievoll gekocht. Alle vier Wochen kreiert die Küchenmannschaft eine neue Speisefolge, wobei selbst traditionell Mecklenburgisches die Leichtigkeit moderner Küche bekommt. Wer weniger Hunger hat, bestellt sich die preiswerteren Probierportionen. Highlight ist das monatlich wechselnde Vier-Gänge-Probiermenü zu moderaten Preisen. Besonders beliebt sind die „Dinners Jazz & Piano live“ (jeden ersten Freitag im Monat).

Das **Restaurant Orangerie** im Hotel Vier Jahreszeiten befindet sich in einem eingeschossigen Saalbau mit Dachkuppel, freigelegtes Dachgebälk und ein prachtvoller Kronleuchter unterstreichen die Eleganz der Gründerzeit. Durch eine große Glasscheibe können die Gäste jederzeit einen Blick in die Küche werfen, dort regiert Küchenchef Christian Marzahn – nach Stationen wie das Hamburger Le Canard von Ex-Sternekoch Viehhauser – seit zehn Jahren. Neben regionalen Spezialitäten steht auf der Abendkarte ein täglich wechselndes Fünf-Gänge-Menü, das auch in drei Gängen bestellt werden kann.

Das **Wiener Café Arendsee** in der Upstalsboom Hotelresidenz verwöhnt mit feinstem Naschwerk aus eigener Patisserie und typischen Kaffee-Spezialitäten. Ein schöner Ort zum Verweilen. Vom Kastaniengarten und der Terrasse aus hat der Gast Blick auf die Strandpromenade und die Ostsee. Wie wäre es mit einer ausgiebigen Zeitungslektüre zum hausgemachtem Apfelstrudel oder Kaiserschmarrn?

Das **Cafe Röntgen** mit mehr als 100 Jahren Bäckerhandwerks-Tradition in Kühlungsborn gibt es gleich zweimal, im Stadtteil Ost und in West. Besonders hoch geschätzt von den zahlreichen Stammgästen sind die aufwändig hergestellten Torten und Kuchen. Alle Spezialitäten werden täglich frisch in der Backstube zubereitet, ausschließlich aus natürlichen und hochwertigen Zutaten – bevorzugt aus Mecklenburg-Vorpommern.

Was Fischer Bruno Nähring jeden Morgen in der Ostsee fängt, kommt nur wenige Stunden später

OSTSEEBAD KÜHLUNGSBORN



gebraten oder gedünstet als köstliches Fischgericht im **Fisch-Hus** in der Ostseeallee 50 auf die Teller. Bevor das Restaurant öffnet, sind Bruno Nährung, Schwiegersohn Roberto Keppler und inzwischen auch Enkel Paul mit der Verarbeitung des morgenfrischen Fanges beschäftigt. Es wird geräuchert und eingelegt, es werden köstliche Marinaden und Salate nach eigenen überlieferten Rezepten hergestellt sowie Fischbrötchen zubereitet. Das Fisch-Hus hat eine tolle Lage am Strand mit schöner Außenterrasse.

Weitere Informationen:

Touristik-Service-Kühlungsborn
Ostseeallee 19
18225 Ostseebad Kühlungsborn
Tel. 038293/849-0
Fax: 038293/849-30
info@kuehlungsborn.de
www.kuehlungsborn.de

Informationen für die Presse:

Gabriele Richter PR
Tel. 040-399 09 101
gabriele@richter-pr.de
www.richter-pr.de

Presse Touristik-Service-Kühlungsborn:
Katja Seppelt
presse@kuehlungsborn.de