

Sonneninsel Usedom

Presseinformation



Usedom – kulinarisch

Die Liebe zur Ostseeinsel Usedom geht im wahrsten Sinne des Wortes durch den Magen. Mit fangfrischem Fisch, pommerscher Hausmannskost und ausgezeichneten Gourmet- und Sterneküche ist das kulinarische Angebot auf der Insel vielfältig. Im Mittelpunkt stehen regionale Produkte und der frische Fisch aus dem Meer, dem Achterwasser oder dem angrenzenden Peenestrom.

Jedes Jahr im Frühjahr verwöhnen in vielen Restaurants die Inselköche ihre Gäste während der „**Heringswochen**“ mit Hering in unzähligen köstlichen Variationen. Im Mai treffen sich Feinschmecker zu einem ganz besonderen Genusserlebnis – dem „**Grand Schlemm**“. Im Rahmen einer kulinarischen Strandwanderung auf 6 km Länge schlemmen und schlendern die Besucher vom Seebad Ahlbeck am Strand entlang bis ins Seebad Bansin. An zehn Stationen wird direkt am Strand auf festlich gedeckten Tischen ein 10-Gänge Schlemmer Menü serviert. Dabei warten die besten Köche der Insel mit ihrem Können auf und präsentieren die Qualität und Bandbreite der Restaurants. Im Oktober locken die alljährlichen „**Wildwochen**“ in die Restaurants und Gaststuben Usedom. Bei zahlreichen Aktionen und kulinarischen Erlebnissen dreht sich alles um das Thema Wald und Wild.

Schon immer zählte das gute Essen zum Lifestyle. Neben guten Fischrestaurants, lockt die Insel Usedom mit etlichen Gourmetrestaurants. 2013 verdiente sich der Koch Tom Wickboldt mit seinem Feinschmeckerrestaurant „Wickboldt“ in Heringsdorf den heißbegehrten Michelin Stern. Im Frühjahr 2017 wechselte der Sternekoch in das Marc O’Polo Strandcasino in Heringsdorf, eröffnete das Fine-Dining-Restaurant „**The O’Room by Tom Wickboldt**“ und sicherte sich erneut die Auszeichnung des Guide Michelin. Der erste Concept Store von Marc O’Polo vermittelt mit lässiger Mode, zeitlosem skandinavischen Design und einem smarten Gastronomiekonzept urbanes Flair und moderne Lebensqualität. Im O’Room garantiert Sternekoch Tom Wickboldt das Beste aus der klassischen Küche mit Einflüssen aus der ganzen Welt.

Im **Aurelia Restaurant 1900** in Heringsdorf wird das Kulturgut historischer Rezepte bewahrt. Mit der „**Neuen Pommerschen Küche**“ bietet das Restaurant traditionelle pommersche Gerichte aus Großmutterns Zeiten, die der ehemalige Küchenchef Jörg Gleißner in Archiven der Region entdeckt hat. Ausschließlich mit frischen Produkten aus der Region kommen sie frisch und zeitgemäß interpretiert auf den Teller. Ältestes „Gericht mit Geschichte“ auf der Speisekarte ist „Zander auf Haferstroh“, wie ihn sich die Fischer einst am Strand von Usedom zubereitet haben. Weitere Klassiker sind Apfelfleisch mit Schweinefilet und Backpflaumen, Honig-Krustenbraten vom Sattelschwein und Kidasch, ein pommerscher Vorspeisenteller. Die meisten Zutaten bezieht das Restaurant 1900 aus nachhaltiger Zucht vom hauseigenen Gutshof Varchentin und aus der Ostsee.

Ihr Ansprechpartner

Karina Schulz
Presse- & Öffentlichkeitsarbeit

Usedom Tourismus GmbH
Hauptstraße 42
17459 Seebad Koserow

Tel: +49 (0) 38375 244 140
Fax: +49 (0) 38375 244 145

karina.schulz@usedom.de
www.usedom.de

Presseinformation



Im **Restaurant Remise** empfängt Gastronom Lars Lindemann seine Gäste in den historischen Mauern des ehemaligen Marstalls vom benachbarten Schloss Stolpe. Markenzeichen für die Remise ist die Symbiose aus Tradition und Innovation, die sich sowohl im besonderen Raumkonzept als auch auf der Speisekarte widerspiegelt. Spezialität des Hauses sind die so genannten **Pommern Tapas**, die Lars Lindemann gemeinsam mit seinem Küchenchef Torsten Schröder für die Remise kreiert hat. Die typischen Gerichte Pommerns dienen dabei als Inspirationsquelle. Mit den Mini-Köstlichkeiten wie z.B. Matjeshäckerle mit Äpfeln und Zwiebeln, geräuchertes Forellenfilet auf Pumpernickel, Backtütte (pommersch für Backkartoffel) mit Kräuterquark und Leinöl oder Wildsalami mit Gürkchen kommen ausschließlich saisonale Produkte aus der Region auf den Teller.

Die Insel Usedom überrascht mit ungewöhnlichen regionalen Spezialitäten: In der **Inselkäserei Welzin** wird Bio-Rohmilchkäse nach Schweizer Rezepturen hergestellt. Ihren würzigen Geschmack erhalten die zwischen drei und zwölf Monate gereiften Sorten „Usedomer Jung“, „Usedomer Mittel“ und „Usedomer Alt“ durch die Herstellung mit Holzfeuer.

In den zwei **Privatbrauereien** Usedomer Brauhaus und Wasserschloss Mellenthin können sich Interessierte in die Kunst des Bierbrauens einführen lassen und die verschiedenen Biersorten verkosten. In Mellenthin sind selbstgebrautes Mellenthiner Hell & Mellenthiner Dunkel im Angebot. Je nach Lust und Laune des Braumeisters kommen weitere Sorten wie Mellenthiner Weizen, Bock, Rauch, Schwarz und Alt oder überraschende Kreationen wie Bier mit Brot, Kaffee oder Bernstein hinzu – so lange der Vorrat reicht! Große Resonanz löste ein Bier mit Hanf aus, das Schlossherr Jan Fidora werbewirksam Mellenthiner Cannabis nennt. Auf Schloss Mellenthin wird außerdem gehopfter Wein hergestellt und Kaffee in der hauseigenen Rösterei geröstet.

Idyllische grüne Oasen sind die urigen **Gartencafés** „Naschkatze“ und „Pferdetränke“ in Krummin, „Tante Wally“ in Neppermin und das Café „Küstenkram“ in Bansin, die zu Kaffee und selbstgebackenem Kuchen einladen.

Die Usedom Tourismus GmbH (UTG) ist die offizielle Marketinggesellschaft für die Insel Usedom. Als umfassender Dienstleister für die Usedomer Tourismusbranche, die Gebietskörperschaften und deren touristische Institutionen realisiert die UTG das Destinationsmarketing für die Insel Usedom im In- und Ausland. www.usedom.de, flug.usedom.de, kurzurlaub.usedom.de

Ihr Ansprechpartner

Karina Schulz
Presse- & Öffentlichkeitsarbeit

Usedom Tourismus GmbH
Hauptstraße 42
17459 Seebad Koserow

Tel: +49 (0) 38375 244 140
Fax: +49 (0) 38375 244 145

karina.schulz@usedom.de
www.usedom.de