

Pressereise „Kulinarischer Streifzug – Ostseeinsel Usedom“

17. – 20. Oktober 2019

Unterkunft:

Aurelia Hotel St. Hubertus ****

Grenzstraße 1

17424 Heringsdorf

Telefon: 038378 47760

<https://aurelia.net/>

Usedom Tourismus GmbH

Karina Schulz

Tel. 038375 - 244 140

Mobil: 0176 - 57 83 87 13

E-Mail: karina.schulz@usedom.de



Programm:

Uhrzeit	Donnerstag, den 17. Oktober 2019	Kontakt / Ansprechpartner
	Individuelle Anreise & Check-In im Aurelia Hotel St. Hubertus ****	Aurelia Hotel St. Hubertus **** Telefon: 038378 - 47760 https://aurelia.net/
19.00 Uhr	Abendessen im Aurelia Restaurant 1900 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.	https://aurelia.net/st-hubertus-hotelressort/restaurant-1900/

	Freitag, den 18. Oktober 2019	
8.45 Uhr	<p>Abfahrt vom Hotel um 8.00 Uhr</p> <p>Besuch der Alten Fischräucherei in Rankwitz Im idyllischen Hafen von Rankwitz am Peenestrom bietet das familiengeführte Unternehmen Usedomer Feinfisch GmbH ein umfangreiches Angebot an Räucher- und Frischfisch an. Die Räucherware wird nach alter Tradition mit Buchen- und Erlenholz aus heimischen Wäldern über offenem Feuer in Altona-Öfen geräuchert. Neben den Produkten aus der hauseigenen Fischräucherei gehört frischer Fisch von den Fischern aus der Region zum Sortiment. Spezialität des Hauses ist Matjes, der nach eigenem Rezept eingelegt wird.</p>	<p>Zur Alten Fischräucherei Am Hafen 1, 17406 Rankwitz Telefon: 038372 - 70521 https://www.hafen-rankwitz.de/</p>
10.00 – 12.00 Uhr	<p>Rundfahrt über den Lieper Winkel Im Achterland – im weiten Land hinter der Ostsee – zeigt sich die Insel Usedom ursprünglich. Der Lieper Winkel ragt wie eine Halbinsel in das Achterwasser und den Peenestrom. Jahrhunderte lang waren die Fischerdörfer nur über das Achterwasser zu erreichen. Bis heute prägen beschauliche Dörfer und reetgedeckte Fischerkaten, Backsteinscheunen, Alleen und weidende Schafe, Rinder und Pferde die ländliche Idylle. An den Ufern des Achterwassers und des Peenestroms schmiegen sich kleine Häfen und Badestellen in die Schilfgürtel.</p> <p>Am Warther Haken treffen wir einen Fischer, der die Bauernstube Morgenitz täglich mit frischem Fisch aus dem Peenestrom und dem Achterwasser beliefert.</p>	
12.00 Uhr	<p>Mittagessen in der Bauernstube Morgenitz In der Bauernstube Morgenitz servieren Carolin und René Bobzin traditionelle Fischgerichte und bewahren eine Ess-Kultur aus alten Zeiten. Auf den Tisch kommt Fisch - je nach Fang des Tages - Zander, Barsch, Aal oder Schnäpel. Dazu gibt es täglich frisch zubereitete pommersche Beilagen wie „Pommersche Fischtüften“, Buttermilchkartoffeln und Gurkensalat.</p>	<p>Bauernstube Morgenitz Dewichower Str 5 17429 Mellentin /OT Morgenitz Telefon: 038372 - 70924 http://www.bauernstube-morgenitz.de/</p>
14.00 Uhr	<p>Rundfahrt mit der MS Jessica auf dem Achterwasser Vom Hafen Stagnieß stechen wir mit der MS Jessica in See. Auf der zweistündigen Schifffahrt über das Achterwasser erkunden wir die Insel von der Wasserseite aus.</p>	<p>Ückeritzer Personenschifffahrt www.ms-astor.de 0171 - 65 14 76 9</p>

<p>16.00 Uhr</p>	<p>Besuch des Forstamts Neu Pudagla & Gespräch mit dem Forstamtsleiter Die Insel Usedom gehört zu den wildreichsten Gegenden Deutschlands. Insbesondere im Herbst während der Usedomer Wildwochen kommt die gesunde Delikatesse - heimisches Wild - in zahlreichen Hotels und Restaurants in traditionellen und kreativen Variationen auf den Tisch. Im Forstamt Neu Pudagla informiert Forstamtsleiter Felix Adolphi über die Besonderheiten des Usedomer Küstenwaldes, das Wildvorkommen und die Jagd auf Usedom. Anschließend statten wir dem Waldladen einen Besuch ab, der frisches hochwertiges Wildbret, Wildprodukte wie Wildsalami, Hirschpastete, Hirschschinken oder Rehrillette und Produkte aus heimischen Wäldern in Bioqualität anbietet.</p>	<p>Forstamt Neu Pudagla 17459 Seebad Ückeritz</p> <p>Forstamtsleiter Felix Adolphi Telefon: 038375 - 2911 - 0 E-Mail: neupudagla@lfoa-mv.de</p> <p>https://www.wald-mv.de/Forstaemter/Neu-Pudagla/</p>
<p>18.00 Uhr</p>	<p>Wasserschloss Mellenthin - Brauereiführung & Bierverkostung mit Abendessen Kreative Biervielfalt und Experimentierfreudigkeit mit besonderen Aromen sind das Markenzeichen der Gasthausbrauerei auf Wasserschloss Mellenthin. Neben den Klassikern Hell & Dunkel sind je nach Lust und Laune des Braumeisters weitere Sorten wie Mellenthiner Weizen, Bock, Rauch, Schwarz und Alt oder überraschende Kreationen wie Bier mit Kaffee, Ingwer oder Bernstein im Angebot – so lange der Vorrat reicht! Auf große Resonanz stößt ein Bier mit Hanf, das Schlossherr Jan Fidora werbewirksam Mellenthiner Cannabis nennt. Auch eine weitere Eigenkreation, der kaltgehopfte Wein „Wine & Hops“, erfreut sich großer Beliebtheit und überzeugt nicht nur Weinliebhaber. Neuestes Projekt ist eine hauseigene Destille, in der ab Herbst edle Obstschnäpse und eine spezielle Whiskeysorte gebrannt werden sollen.</p>	<p>Wasserschloss Mellenthin Schlossallee 5 17429 Mellenthin Telefon: 038379 - 28780 https://www.wasserschloss-mellenthin.de/</p>
	<p>Samstag, den 19. Oktober 2019</p>	
<p>10.00 Uhr</p>	<p>Abfahrt vom Hotel um 9.15 Uhr</p> <p>Besuch der Schokoladenmanufaktur in der Konditorei Arthur Biedenweg Bereits seit über 100 Jahren prägt die Konditorei Biedenweg das Stadtbild der Stadt Wolgast. In der Schokoladenmanufaktur übt Konditormeister Torsten Riel Chocolatier-Kunst auf traditionelle Art und auf höchstem Niveau aus. Getreu dem Motto „Hier läuft nichts vom Band. Hier fertigt man mit Herz und Hand“ stellt Torsten Riel individuell gefertigte Pralinen, Schokoladenplatten und –präsente her.</p>	<p>Konditorei Biedenweg Lange Straße 15, 17438 Wolgast Tel. 03836 - 233 95 99</p> <p>Torsten Riel www.schokoladenmanufaktur-biedenweg.de</p>

