

Leckeres aus Vorpommern

AUF DER GRÜNEN WOCHEN IN BERLIN

Ein tolles Paar: Brot aus Pommern und Wurst aus Mecklenburg

Von Rita Nitsch

WOLDEGK/GRAMBIN. Mecklenburger Wurst und pommersche Brotvielfalt, das passt gut zusammen. Darüber sind sich die Woldegker Fleischerei-Betriebsstätte der Pasewalker Gemeinnützigen Werk- und Wohnstätten GmbH (GWW) und die Grambiner Bäckerei Reichau einig. Deshalb werden sie auf der Grünen Messe gemeinsam einen Imbissstand betreiben. „In Berlin werden auch zwei Mitarbeiter mit Handicap dabei sein“, informiert Jörg Kubiak, Mitarbeiter für Vertrieb und Vermarktung der GWW. Das fördere ungemein das Selbstwertgefühl der Leute und zeige, das auch sie in Firmen mitarbeiten können. Denn perspektivisch wollen die GWW und die Bäckerei noch enger zusammenarbeiten“, blickt Kubiak schon in die Zukunft. So absolviert gegenwärtig bereits jemand mit einem Handicap in der Filiale Torgelow ein Praktikum als Servicekraft.

Doch jetzt heißt es erst einmal in den nächsten Tagen, die vielen Besucher in der Mecklenburg-Vorpommern-Halle kulinarisch zu



Auch 2018 waren sie mit auf der Grünen Woche vertreten, Mitarbeiter der GWW mit Köstlichkeiten aus dem Hofladen in Woldegk. In diesem Jahr wird es auch so sein. FOTO: ZVC

verwöhnen. So werden der Woldegker Lümmel, eine Kräuterbratwurst und der „Mecklenbörger“, ein Spezialbrot mit Fleisch von glücklichen Landschweinen, geben. „Neu ist die Zwiebelmettwurst“, so Kubiak. Und die vielen Brot- und Brötchenspezialitäten der Bäckerei Reichau werden ihr Übriges dazu tun, dass niemand die Halle hungrig verlassen muss.

Kontakt zum Autor
r.nitsch@nordkurier.de

Tourismusfachfrau schon zum 20. Mal mit dabei

Von Rita Nitsch

PASEWALK. Sie ist Pasewalks Tourismusfachfrau Nummer Eins – Elke Kommnick. Deshalb schickt die Stadt Pasewalk die Frau auch gerne mit zur Grünen Woche in Berlin. In diesem Jahr ist sie übrigens zum 20. Mal am gemeinsamen Tourismusstand des Landkreises Vorpommern-Greifswald sowie der Förder- und Entwicklungsgesellschaft zu finden. „Wir Touristiker haben natürlich immer hunderte Prospekte aus dem gesamten Landkreis mit im Gepäck“, so Elke



Elke Kommnick kennt sich als Tourismusfachfrau in Pasewalk bestens aus. Auf der Grünen Woche ist sie zum 20. Mal mit dabei. FOTO: RITA NITSCH

Kommnick. Aus der Uecker-Randow-Region werden es zum Beispiel der Freizeitführer aus Pasewalk sowie die Broschüre „Nächster Halt: Stettiner Haff“ sein. „Darin werden Möglichkeiten für Tagestouren, Ausflugsziele und Hotels der Uecker-Randow-Region vorgestellt“, sagt sie. Auch das Pasewalker Eisenbahnerlebniszentrum, dem Museum mit der Paul-Holz-Gedenkstätte und den Botanischen Garten in Christiansberg sowie das Pasewalker Feuerwehrmuseum, das einzige in Vorpommern, will sie den Besuchern ans Herz legen.

Was die Damen am Stand einen wird und ein Hingucker ist: die einheitliche Kleidung in Blau-Weiß mit einer gelben Schürze. „Unser Kreis war es auch, der als erster Kultur mit in die Mecklenburg-Vorpommern-Halle gebracht hat“, erzählt die Tourismusfachfrau mit Stolz. Sie freue sich jedenfalls schon auf die Zeit, weil an ihrem Stand oftmals auch ehemaligen Pasewalker vorbeischauchen, die dann Neues aus der alten Heimat wissen möchten. Auch wenn sie das 20. Mal den Messestand mitbetreut, auf der Grünen Woche habe sie sich nie umschauen können. „Aber das kommt vielleicht noch einmal als Rentner“, meint sie schmunzelnd.

Neben Schlachtfesten gibt's auch Wellness

Von Georg Wagner

GRAVELLOTTE/BERLIN. Als gestern am Kummerower See die Minusgrade einer Frostnacht in ein zögerliches Plus schwenken wollten, richtete sich die Leiterin des Hotels Gravelotte, Karina Meitzner, auf einen heißen Tag ein. Sie hatte am Morgen ihren Stand auf der Grünen Woche in Berlin bezogen und wartete auf Besucher. „Die ersten trudeln schon langsam ein“, sagte sie vormittags am Telefon. Das dürften ihre letzten ruhigen Minuten für fünf Tage gewesen sein. Bis zum 22. Januar wird Karina Meitzner die Angebote ihres Hauses auf der Messe vorstellen

und dabei den Trubel am Stand des Landkreises Mecklenburgische Seenplatte erleben.

Sie kennt das schon aus den vergangenen Jahren. Die Grüne Woche zählt für das Hotel am Kummerower See zu den wichtigsten Werbeplattformen.

Termine für Schlachtfeste und Bauernabende hat Karina Meitzner wieder im Gepäck, aber auch verschiedene Wellness-Angebote vom Rasul bis zu speziellen Massagen. „Für die Menschen wird es immer wichtiger, sich Zeit zu nehmen und zu

entspannen“, hat sie festgestellt. „Uns ist aufgefallen, dass sie nicht mehr nur auf billig stehen, sondern auch etwas für sich tun wollen.“

Wer das in Gravelotte machen will, kommt häufig aus dem Großraum Berlin. Er zählt für Karina Meitzner zu den wichtigsten Gäste-Regionen. Schon allein deshalb ist die Grüne Woche für sie so etwas wie ein Pflichttermin. Der mag zwar hektisch sein, aber als Bürde würde sie die „Pflicht“ bei allem Stress wohl nicht empfinden. „Es wird hoffentlich schön anstrengend, auf positive Weise.“



Für Karina Meitzner vom Hotel Gravelotte ist die Grüne Woche längst so etwas wie ein Pflichttermin. NK-ARCHIV: K. HORSTMANN

Kontakt zum Autor
g.wagner@nordkurier.de

Diese beiden bieten Meisterliches vom Haff

Von Lutz Storbeck

Bäcker Reichau und Fleischer Kriewitz kennen das schon – die Aufregung, die jedes Jahr wieder kurz vor der Eröffnung der Grünen Woche in Berlin in ihren Firmen herrscht. Denn beide Meister fahren wieder zur Messe und hoffen, dass den Besuchern gefällt, was sie sich neu ausgedacht haben.

UECKERMÜNDE. Sie sind schon alte Hasen, was die Teilnahme an der Grünen Woche in Berlin angeht. Fleischermeister Robert Kriewitz aus Ueckermünde und Bäckermeister Jörg Reichau aus Grambin sehen diesem Ereignis, das in dieser Woche beginnt, also mit einiger Gelassenheit entgegen. Seit vielen Jahren fahren die beiden zur weltgrößten Verbrauchermesse in die Hauptstadt. Was nicht heißt, dass die beiden nicht doch ein wenig aufgeregt sind. Denn natürlich wollen sie schon sehen, wie ihre neuen Kreationen bei den Besuchern ankommen. Immerhin haben die beiden Meister in den Wochen und Monaten zuvor getüftelt, ausprobiert, verworfen und einiges von den neuen Produkten auch für gut befunden. So gut, dass den Feinschmeckern doch einiges Neues angeboten werden kann.

Bäckermeister Reichau zum Beispiel hat einen Ur-Streusel mit im Gepäck. Nicht, dass an dem in seiner Grambiner Bäckerei hergestellten Butterstreusel etwas auszusetzen wäre. Aber für den neuen Streusel wird Mehl aus Urweizen verwendet – eine Sorte, die so ist wie vor 500 Jahren. „Das ist auch

etwas für Leute, die ein Glutenunverträglichkeit haben“, sagt Jörg Reichau. Bekömmlich also – und der Geschmack ist nach wie vor super.

Zum Angebot des Bäckers gehören zudem ein Roggen-Müsli-Brot. „Zu 100 Prozent mit Roggenmehl, Weizen ist nicht drin, dafür kommen vorgefermierte Saaten hinzu – Sonnenblumenkerne, Leinsaat, Hanf, Hafer, Chia und Amaranth“, sagt der Bäckermeister. Durch das Vorfermentieren bleibt das Brot lange frisch – und gesund ist es sowie so. Urweizenbrot und Urkrustis gehören ebenfalls zu den Produkten, die mit zur Grünen Woche gehen. In diesen Backwaren stecken nicht nur Handwerkskunst, sondern auch Forschungsergebnisse aus der Zusammenarbeit mit der Hochschule Neubrandenburg, sagt Reichau.

Ob und wie verträglich diese Backwaren sind, das wird übrigens auch erforscht. 120 Probanden werden an einer Bühne in Berlin Kostproben bekommen und dann befragt. All das gehört zu einem Auftrag vom Schweiner

Wirtschaftsministerium, in den der Bäckermeister aus Grambin gemeinsam mit den Hochschulleuten eingebunden ist.

Fleischermeister Kriewitz setzt auf Beständigkeit und Innovation. Seine bewährten Wurstsorten nimmt er mit nach Berlin – und dazu auch Neues. „Es soll etwas Regionales sein, etwas Handwerkliches“, sagt der Fleischermeister. Und meint damit unter anderem Brüh- und Lungwurst, die er den Messebesuchern anbieten will, auch Wildbratwurst. „Wir haben aber auch unheimlich viele neue Sorten dabei“, sagt der Ueckermünder.

Vieles davon sei mit reinen Kräutern, also nicht mit einem Kräutergemisch. Die Rosmarinwurst zum Beispiel gehört dazu oder die mit Fenchel. „Wir haben auch eine Trüffelsalami gebaut“, sagt Robert Kriewitz und meint dies durchaus wörtlich. Denn in seiner Firma wird vieles ausprobiert, das ist reine

H a n d -



Haben zwar auf der Grünen Wochen keinen gemeinsamen Stand, fahren aber gemeinsam dorthin: Bäckermeister Jörg Reichau aus Grambin und Fleischermeister Robert Kriewitz aus Ueckermünde. FOTO: LUTZ STORBECK

Kontakt zum Autor
storbeck@nordkurier.de