

Der junge Traditionskoch vom Stettiner Haff

Von unserem Redaktionsmitglied
Frank Wilhelm

Vier Preise an ausgezeichnete Gastromomen aus dem Nordosten Deutschlands verleiht die Brauerei Carlsberg. Auch ein Koch aus Vorpommern kann sich freuen.

UECKERMÜNDE. Ein wenig hatte es Martin Wünscher überrascht, dass er den diesjährigen Carlsberg-Preis ausgerechnet in der Kategorie „Traditionsbetrieb“ erhält. Verkörpert der 38-Jährige doch gerade einmal erst die zweite Generation, die das Hotel „Pommernyacht“ am Ueckermünder Stadthafen führt. Allerdings, so mutmaßt er, würde es angesichts der Geschichte von Ostdeutschland vor 1989 ja auch schwerfallen, private Traditionsbetriebe mit einer viel längeren Tradition als 20 Jahre zu finden, so dass er sich getrost über die gestern Abend in Hamburg verliehene Auszeichnung freuen kann.

Zudem lässt sich die gastronomische Traditionslinie bei Martin Wünscher auch viel weiter als bis 1994 – das Jahr der Eröffnung der „Pommernyacht“ durch seine Eltern – verfolgen. Sein Großvater mütterlicherseits, Ewald Schneider, bewirtschaftete viele Jahre als Fischer den Galenbecker See. Die Großmutter war berühmt für ihre Fischgerichte, die sie nach dem Krieg auch für die russischen Offiziere kochen musste, weiß Martin Wünscher aus alten Erzählungen zu berichten. Unter einem Rezept ragt das großmütterliche „Fischgericht“ schlechthin heraus: „Aal, Kartoffeln und braune Zwiebeln zusammengekocht. Das Gericht stand auch schon bei uns auf der Speisekarte.“

Die Küchentradition der Großmutter haben ihren Nachhall aber auch auf der aktuellen, exquisiten Speisekarte des Hotel-Restaurants gefunden. Da findet der Feinschmecker neben unter anderem Pommersche Fischsuppe



Liebe geht durch den Magen: Natürlich genießt auch Manuela Grehling die Kochkünste ihres Freundes Martin Wünscher.

FOTO: FRANK WILHELM

und Pommerschen Heringssalat als Vorspeise, Kloppschnitten mit Kopfsalat „pommerscher Art“ als Hauptgang sowie zum Abschluss einen „Göttertraum“, ein Dessert, abgeschmeckt mit geriebenem Pumpernickel.

Ansonsten ließen sich gastronomische Spuren in Sachen Fisch & Co. bei Martin Wünschers Eltern nachweisen, wenn man in Betracht zieht, dass beide in Warnemünde Schiffbau studiert und später als Ingenieure auf der Warnow-Werft gearbeitet hatten, ehe es sie nach Ueckermünde verschlug. Doch vor der Wende hätten sich die Stammhalter garantiert nicht träumen lassen, sich einmal als Hoteliers selbstständig zu machen. 1994 eröffneten Wünschers einen der ersten neuen Hotelbauten am Stettiner Haff.

Ein Jahr zuvor hatte Martin

Wünscher eine Lehre als Hotelfachmann gestartet. „Eigentlich nur aus einer Laune heraus habe ich dann noch eine Kochausbildung rangehängt“, sagt er. Wer ihn in der Küche beobachtet, sieht schnell, dass ihn die Laune offensichtlich zum Traumberuf geführt hat. Er hat keine Probleme, sich in wenigen Minuten ein edles, aber schnell zubereitendes Gericht fürs Video einfallen zu lassen: Hafflachs mit Pfifferlingen und Minitomaten. Fantasie, das ist ein Credo der Kochkünste Wünschers: „Beim Kochen gibt es keine Langeweile. Die Zubereitung eines Gerichtes nimmt immer einen anderen Verlauf“, sagt Wünscher, der, wenn es der Küchenstress zulässt, auch gerne selbst seine Gäste bei der Zusammenstellung des Menüs berät. Ansonsten vertraut er auf seinen Mitarbeiter im Service, Christian

Klementz, der schon seit zwölf Jahren im Restaurant bedient: „Christian ist mein Auge und meine Stimme im Gasträum.“

Neben der Individualität, die Wünscher herausstreicht, legt er größten Wert auf Qualität und Exklusivität. Da muss der Gast zwar vier, fünf Euro mehr für sein Essen hinlegen, bekommt aber dafür „Qualität und Frische“ garantiert, resultierend auch aus der Regionalität der verarbeiteten Produkte. Fisch kommt größtenteils aus dem Stettiner Haff beziehungsweise den Boddengewässern, Wild aus den umliegenden Waldgebieten. Gemüse und Obst – so denn möglich – aus Betrieben der Region Ueckermünde.

Ein Aufwand, der sich lohnt, wie auch der gestern verliehene Carlsberg-Preis zeigt. Wünscher ist der einzige Geehrte aus Mecklenburg-

Vorpommern: Der „Beste Newcomer“ ist der Betreiber der Poletto Winebar in Hamburg, „Kai 3“ auf Sylt wurde als „Bestes Hotelrestaurant“ ausgezeichnet und für das „Beste Gastronomiekonzept“ wurde das Restaurant „Der Ahrenshof“ in Bad Zwischenahn (Niedersachsen) geehrt.

Möglicherweise gibt's ja eine dritte Generation

Früher war es nicht gerade der größte Traum Wünschers, die „Pommernyacht“ zu übernehmen. Der junge Koch ging auf Wanderschaft, schnupperte bei dem einen oder anderen Sterne-Koch, arbeitete in Österreich. Doch bereits 2005 musste er als neuer Inhaber ran. Mittlerweile wurde der Gasträum neu gestaltet, etliche der 18 Hotelzimmer renoviert. Auch hier finden sich pommersche Spuren. Alte Schiffsplanken hängen an

den Wänden. Stücke aus untergegangenen alten Haff-Lastkähnen, die ihre letzte Ruhestätte in einem Seitenarm der Uecker gefunden haben.

Gute Ideen werden belohnt. „Wir hatten 2011 eine Hotelauslastung von 60 Prozent. Das kann sich, glaube ich, sehen lassen“, so Wünscher. Vor kurzem hat er auch einen Schritt dazu getan, für eine dritte „Pommernyacht“-Generation zu sorgen. Seine Lebensgefährtin und Tourismusexpertin Manuela Grehling (28 Jahre) gab ihre geliebte Heimatstadt Dresden auf und managt jetzt Rezeption und Marketing im Hotel.

Video-Tipp

Für die Nordkurier-Leser zeigt Martin Wünscher die Zubereitung von Minutensteaks vom Hafflachs mit Pfifferlingen und Minitomaten. www.nordkurier.de

1850 Werftarbeitern bei P+S droht Transfergesellschaft

Von dpa-Korrespondentin
Martina Rathke

In einem Monat läuft das Insolvenzgeld auf den Werften aus. Findet sich bis dahin kein Käufer, bleibt wohl nur eine Transfergesellschaft. Heute tagt der Gläubigerausschuss.

WOLGAST/STRALSUND. Die Landesregierung bereitet sich auf die Einrichtung einer Transfergesellschaft für die zahlungsunfähigen P+S-Werften vor. Innerhalb der Landesregierung liefen dazu entsprechende Gespräche, sagte gestern der Sprecher des Wirtschaftsministeriums, Gerd Lange. Allerdings liege bisher kein offizieller Antrag des Insolvenzverwalters Berthold Brinkmann vor. Über die Höhe der Landesbeteiligung machte Lange keine Angaben. Nach der Wadan-Pleite 2009 hatte das Land 20 Millionen Euro für die Auffanggesellschaft bereitgestellt. Die Summe wurde damals aber nicht vollständig abgeschöpft. Ende Oktober läuft das Insolvenzfallgeld

für die 1850 Beschäftigten in Stralsund und Wolgast aus.

Heute trifft sich der Gläubigerausschuss in Schwerin. Insolvenzverwalter Brinkmann will die Gläubiger laut über die wirtschaftliche Entwicklung der Werften seit der letzten Gläubigerversammlung Anfang September informieren. Die Werften sehen sich mit Gläubigerforderungen von mehr als einer halben Milliarde Euro konfrontiert. Die dänische Reederei DFDS hatte vor anderthalb Wochen den Auftrag für den Bau von zwei Spezialfrachtern storniert, stellte aber Neuverhandlungen in Aussicht. Theoretisch möglich wäre auch, nach dem Auslaufen des Insolvenzfallgeldes die Löhne aus eigenerwirtschafteten Mitteln zu zahlen.

„Eine Transfergesellschaft wäre für uns die schlimmste der möglichen Alternativen“, sagte der Betriebsrat der Wolgaster Werft, Carsten Frick. „Wir hoffen weiter, dass wir die bestehenden Aufträge abarbeiten können und sich über ein

Bieterverfahren ein Käufer findet.“ Mehrere Werften hatten bereits Interesse geäußert, darunter die arabische Abu Dhabi Mar und die Tamsen-Werft in Rostock. Ende August hatte Brinkmann angekündigt, bis Ende September ein Bieterverfahren vorbereiten zu wollen. Insider rechnen inzwischen damit, dass das Verfahren Mitte Oktober starten könnte.

Sollte es zu einer Transfergesellschaft kommen, muss für die Schiffbauer ein Sozialplan ausgehandelt werden. Betriebsräte und IG Metall treffen sich am 27. September mit Fachanwälten, um eigene Forderungen vorzubereiten. Betriebsrat Frick erinnerte die Landesregierung an ihr Versprechen, die Gründung einer Transfergesellschaft finanziell abzusichern.

Eine Transfergesellschaft dient dazu, Mitarbeiter mit Umschulungen auf den Arbeitsmarkt vorzubereiten und weiterzuvermitteln. In dieser Zeit erhalten die Arbeiter Transferkurzarbeitergeld – für maximal zwölf Monate.

Bäckereien verschwinden, Brot könnte teurer werden

DÜSSELDORF. Bei Brot und Brötchen droht ein Preisanstieg quer durch die Verkaufsstätten: Neben Handwerksbäckern klagen auch Großbäckereien über einen Kostenschub insbesondere durch steigende Ausgaben für Energie, Logistik, Verpackung und Personal. Dazu kämen steigende Weltmarktpreise für Rohstoffe durch Missernten wie in den USA sowie Spekulationen mit Nahrungsmitteln. Einige Unternehmen hätten schon Preise erhöht, andere kämpften darum, sagte gestern der Präsident des Verbandes Deutscher Großbäckereien, Helmut Klemme. Wegen des harten Wettbewerbs im deutschen Lebensmittelhandel sei es jedoch nicht einfach, Kostensteigerungen weiterzureichen. Gerade große Handelskonzerne sperrten sich häufig gegen Preiserhöhungen.

Die Großbäckereien beliefern Supermärkte und Discounter. Einige haben eigene Filialen. Bereits eine Woche zuvor hatte der Zentralverband des Bäckerhandwerks von Kostensteigerungen berichtet. Steigende Kosten beschleunigen



Innerhalb von 5 bis 8 Jahren könnten 6000 Backbetriebe verschwinden.

FOTO: DPA

das Bäckereisterben: Der Verband der Großbäckereien geht davon aus, dass innerhalb von 5 bis 8 Jahren 6000 Backbetriebe verschwinden. Die Zahl der Unternehmen werde von 14000 auf etwa 8000 weiter zurückgehen. Dabei spielten nicht nur wirtschaftliche Gründe eine Rolle, sondern auch das Problem fehlender Nachfolger.

Zudem seien Supermärkte und Discounter auf dem Vormarsch. Die Hälfte der Verbraucherausgaben für Brot und Backwaren erfolgten im Lebensmittelhandel. Zu den 15000 Backstationen in Supermärkten und Discountern kämen binnen 2 bis 3 Jahren noch etwa 10 000 hinzu. **dpa**

Verleger sehen gute Zukunft für Zeitungen

BERLIN. Die Zeitungen sind gerüstet für die Zukunft. Die Politik solle aber die fälligen Rahmenbedingungen schaffen. Diese Ansicht vertrat der Präsident des Bundesverbandes Deutscher Zeitungsverleger (BDZV), Helmut Heinen, gestern zum Auftakt des Zeitungskongresses in Berlin. „Unsere Verlage haben alle Voraussetzungen, als Gewinner aus der digitalen Veränderung der Medienkultur hervorzugehen“, sagte er. Die Digitalisierung biete die Chance, die Inhalte auf vielen Plattformen gleichzeitig auszuspielen. Die Reichweite der gedruckten Zeitung werde pro Erscheinungstag von mehr als 72 Prozent der Bürger über 14 Jahren gelesen. 40 Prozent der Menschen über 14 Jahre seien auf Verlagswebseiten unterwegs. Die Zeitungsauflage indes sinkt seit Jahren stetig.

Um die Herausforderungen wirtschaftlich zu bestehen, seien aber vielerorts größere unternehmerische Einheiten nötig, so Heinen zur Zeitungskonzentration. **dpa**