



## PRESSEMITTEILUNG

### **So schmeckt Mecklenburg-Schwerin!**

#### **Genussvolle Gartenrestaurants, Panorama-Cafés und großherzogliche Schweriner Weine verwöhnen den Gaumen und laden zum Genießerurlaub ein**

*Schwerin, 12. Juli 2016.* Urlaub mit allen Sinnen genießen? Das geht hervorragend in Mecklenburg-Schwerin. Echte Mecklenburger Gerichte und besonderes Ambiente versprechen Augenschmaus und Gaumenfreuden gleichermaßen. Ob ein genussvolles Kaffeekränzchen im Rosengarten, ein 4-Gänge-Menü mit erlesenen Weinen hinter historischen Gemäuern oder Cocktailschlürfen in luftiger Höhe mit Blick über die Dächer Schwerins – die Möglichkeiten, die Region zu genießen, sind vielseitig und halten für jeden Gusto das Passende bereit.

Ist man in der Region auf kulinarischer Entdeckungsreise, dann kommt man an der Kartoffel nicht vorbei. Es ist schon erstaunlich, was aus den „Tüffeln“ oder „Tüften“ hier so gezaubert wird. Wenn im Herbst in der Lewitz die sogenannten „Tüffelwochen“ veranstaltet werden und die dicke Knolle Programm ist, kreieren Hoteliers und Gastronomen spezielle Kartoffelgerichte in den unterschiedlichsten Variationen, wie beispielsweise die Alt Mecklenburger Kartoffelsuppe mit Backpflaumen – herzhaft-süß und typisch mecklenburgisch. Dank der üppigen Wälder und zahlreichen Seen landen hier zudem köstliche Wild- und Fischgerichte aus heimischen Gefilden auf dem Teller, wie das Schweriner Zanderfilet.

#### **Gaumenfreuden mit großartigen Kulissen – für jeden Geschmack ist etwas dabei!**

Einfach in ein Restaurant zu gehen und zu speisen ist für so manch einen Gourmet nicht genug. Für alle Genießer dieser Welt, die auf der Suche nach besonderen Geschmackserlebnissen in uralten Weinkellern, hinter historischen Fassaden oder traditionsreichen Häusern sind, gibt es nun eine kleine Genuss-Tour durch Mecklenburg-Schwerin:

Los geht es im **Panorama Café Dömitz**. Hier verwöhnen nicht nur das verführerische Frühstücksbuffet, erlesene Kaffeespezialitäten, Eisvariationen und Torten vom Konditormeister den Gaumen. Der grandiose 360-Grad-Rundumblick in rund 40 Metern Höhe auf dem Panorama-Deck sorgt für wirklich unvergessliche Geschmackserlebnisse.

Im Keller des **Vielanker Brauhauses** wird ist edel und urig zugleich. Ein besonderer Genuss im alten Gewölbekeller ist das „Whisky-Tasting“, bei dem ganz stilecht hochwertige Whiskysorten kredenzt und mit einem köstlichen Menü abgerundet werden. Eine Spezialität der Brauerei neben dem Bier: Der hausgemachte Single Malt Whisky „*AurOx*“ – benannt nach dem Vielanker Wappentier. Dieses ist nicht nur auf Etiketten zu finden, sondern auch auf der Weide. Nach einer ruhigen Nacht im gemütlichen Brauhaus-Hotel und einem zünftigen Frühstück können sich Gäste gleich auf Auerochsen-Safari begeben und die Tiere hautnah erleben.

Aufgrund der etwas abgelegenen Lage ein echter Geheimtipp: Das **Café Naschwerk** in Weberin. Hier backt der Holländer Ed von März bis Oktober nach alten Lieblingsrezepten selbst. Wer nicht so auf die cremig-süße Variante mit Obst steht, kann seine berühmte Blutwurst-Tarte oder "Drie in de Pan" (holländische Hefepfannkuchen) probieren.

Moderne Küchenkultur in blaublütigem Ambiente vereint **De Blauwe Kroon im Schloss Basthorst**. Im Herrenhaus der Schlossanlage werden Gäste stilvoll mit traditionellen, neu in Szene gesetzten Köstlichkeiten in die mecklenburgische Küchenwelt entführt.

Wer einmal im geschichtsträchtigen Residenzensemble Schwerin speisen will, stattet der **Herzoglichen Dampfwäscherei** einen Besuch ab. 1895 als herzogliches Waschhaus errichtet, ist das Gebäude heute ein Ort des besonderen Genusses und gemeinsam mit vielen weiteren architektonischen Highlights der Stadt auf dem Weg zum UNESCO-Welterbe. Liest man die Karte, läuft einem bei Zitronengras-Cocos-Suppe, gebratenem Sesamhähnchen und Mango-Sorbet sofort das Wasser im Mund zusammen.

Idyllisch gelegen, direkt am Wasser befindet sich das restaurierte **Brückenhaus am Schaalsee** und verwöhnt nicht nur mit echten Mecklenburger Köstlichkeiten wie Schaalseefisch und blauen Kartoffeln, sondern vor allem mit der einzigartigen Aussicht auf den See und die Inseln.

Historische Nutzpflanzen, Duftpflanzen, Zauberpflanzen, Heilpflanzen – man könnte sagen Pflanzen aller Art – sind im **Wangeliner Garten** südwestlich des Plauer Sees zu finden. Hier kommen die Zutaten vom Beet direkt auf den Teller. Die kreative Gartenküche ist lecker, gesund und querbeet – reicht von Salat mit wilden Kräutern, köstlicher Kuchen garniert mit essbaren Blüten bis hin zur schmackhaften Kürbissuppe im Herbst. Highlight des Gartens: ein literarisch-kulinarisches Vier-Gänge-Menü bei der Veranstaltungsreihe „Menü & Lesung“.

### **Kulinarische Blicke hinter die Kulissen bei Manufakturen und Destillieren**

Die Schaumschläger aus Grabow laden zum unvergesslich-süßen Erlebnis in die **Schau(m)manufaktur** ein. Hier kann nach Herzenslust geschlemmt, genascht und gestaunt werden. Wer mag, kann sich sein eigenes Grabower Küsschen (Schaumkuss) unter fachkundiger Leitung selbst kreieren und erhält dafür sogar ein Küsschen-Zertifikat.

Eine kleine Beere mit großer Wirkung: Sanddorn. In nur zwei kleinen Sanddornbeeren steckt mehr Vitamin C als einer ganzen Zitrone! Das rote Gold Mecklenburgs lässt sich am besten in der **Sanddornmanufaktur Ludwigslust** entdecken. In der letzten Fachwerk-Orangerie Norddeutschlands am herzoglichen Schloss werden Gästen die traditionellen Finessen des Anbaus, der Ernte und Verarbeitung der Pflanze nähergebracht. Die Krönung: Ein Stück hausgemachte Sanddorn torte (oder edler Likör!). Im Übrigen ist die Sanddornplantage der Sanddorn GmbH Ludwigslust das älteste und mit 110 Hektar mittlerweile das größte Anbaugelände in Europa.

Edle Tropfen werden auf dem **Gut Schwechow** gebrannt, wo sich der gelernte Süßmostler Richard Hartinger einen lang ersehnten Traum erfüllte. Seit 2001 entstehen im ehemaligen Taubenhaus der Gutsanlage mit großer Leidenschaft und viel Liebe zum Detail hochwertige Brände, Geiste und Liköre, die jährlich für ihre hohe Qualität ausgezeichnet werden. Die heimischen Früchte stammen aus einem der ältesten Obstanbaugebiete Deutschlands. Seit kurzem verwöhnen zwei neue, exotische Liköre mit den Geschmacksrichtungen Karambole und Banane sowie ein Haselnussgeist den Gaumen. Besucher können in der ersten Verschlussbrennerei Mecklenburg-Vorpommerns die handwerkliche Kunst des Brennens edler Destillate am besten bei einer Führung erleben.

### **Wenn Kulinarik zum Programm wird...**

Einmal im Jahr verwandelt sich der historische Schweriner Schlossgarten beim **Schweriner GourmetGarten** in ein geschmackvolles Open-Air-Restaurant. Ob Champagner und Austern, regionales Wild und Obstbrände oder Pasta und Wein aus der Toscana –

Feinschmecker und Genießer kommen allesamt auf ihre Kosten beim dreitägigen Schlemmen vor schönster Kulisse und unter freiem Himmel vom 15. bis 17. Juli 2016.

Vom 1. bis 4. September findet das traditionelle **Winzerfest** in Schwerin statt. Weinbauer aus ganz Deutschland präsentieren im Herzen von Schwerin auf dem Altstädtischen Markt ihre neuesten und besten Jahrgänge. Für Weinliebhaber hat Schwerin eine frohe Botschaft: Friedrich-Franz, Niklot, Heinrich, Alexandrine und Auguste sind nicht nur die Namen berühmter Schweriner Herzöge und Gemahlinnen – seit kurzem sind sie auch Namensgeber für Grauburgunder, Riesling, Lemberger, Rosé und Cuvee aus dem Weinhandel Krömer und vereinen damit Kultur und Genuss mit der Geschichte Schwerins.

Auf den Geschmack gekommen? Wer sich auf kulinarische Entdeckungstour durch Mecklenburg-Schwerin begeben will, kann sich gern bei der Reiseplanung und Buchung unterstützen lassen.

- Landeshauptstadt Schwerin: [kurzreisen@schwerin.info](mailto:kurzreisen@schwerin.info) oder 0385 5925271
- Mecklenburg-Schwerin: [info@mecklenburg-schwerin.de](mailto:info@mecklenburg-schwerin.de) oder 0385 - 59189875

Weitere Infos gibt es auf [schwerin.info](http://schwerin.info) und [mecklenburg-schwerin.info](http://mecklenburg-schwerin.info).

---

**Bildmaterial:**

- Barbecue beim Schweriner GourmetGarten, Foto: Christian MOE Möller
- Genuss am Wasser mit Blick auf das Schweriner Schloss, Foto: Marieke Sobiech

---

**PRESSEKONTAKT:**

STADTMARKETING Gesellschaft Schwerin mbH, Puschkinstraße 44, 19055 Schwerin |  
Susanne Scharf | 0385 5925274 | [scharf@schwerin.info](mailto:scharf@schwerin.info)