

Genuss bei Büchern und Wein

EINGEKEHRT Das Bücher-Hotel Groß Breesen gilt als einziges seiner Art. Den Gast erwartet mecklenburgische Küche mit fränkischem Hauch und internationalem Flair.

VON JÜRGEN TREMPER

GROß BREESSEN. Kreative Hotel- und Gastrokonzepte sind heutzutage gefragter denn je. Derzeitige Angebote reichen vom Schlager- bis zum Heu-Hotel. Das erste Bücher-Hotel in Deutschland hat indes in Groß Breesen inmitten der sanft hügeligen Sternberger Seenlandschaft Hüsung. Nach neuesten Schätzungen finden Gäste hier nicht weniger als 350 000 Bücher für Lesestunden an Wochenenden oder im Urlaub. Da die Bücher überall im Hotel, ob in den Zimmern, auf den Fluren, in den verschiedenen Lesestuben oder in der Bücherscheune weder sortiert noch archiviert sind, gerät schon die Auswahl der Lektüre zum Abenteuer. Übrigens, das Bücherhotel-Prinzip ist denkbar einfach: Jeder Gast bringt zwei Bücher mit, nimmt aber nur eines bei der Abreise mit nach Hause.

Hinter dem Gutshotel verbergen sich das 1833 erbaute alte Gutshaus mit angebautem Salon und Diele, ein stilvolles Restaurant im historischen Gewölbe mit einem vorzüglichen Weinkeller, das Ständesamt, das Bücherhaus als reine Nichtraucherzone, das Denkhaus mit Tagungszentrum bis zu 80 Personen und der Wintergarten. Im Gutspark befinden sich zudem zwei große Freiterrassen, Grillplatz und Lagerfeuerstelle.

„Die Gäste kommen aus allen Bundesländern. Es sind hier direkt am Internationalen Radfahrweg Berlin-Kopenhagen Radwanderer, aber mit dem Blick auf Güstrow

auch Teilnehmer von Städterundreisen und Individualtouristen“, erzählt Dietmar Schmitt. Der Küchenchef des Gutshotels Groß Breesen stammt eigentlich aus Bayern, genauer aus dem Fränkischen. Seine Frau, aufgewachsen in Rosenow nahe Neubrandenburg, hatte ihn nach Mecklenburg „gelockt“.

Unweit von Güstrow hat der Vierzigjährige im Bücher-Hotel vor vier Jahren einen idealen Arbeitsort gefunden. „Nur die Weinberge vermisse ich ein bisschen. Die Gegend hier ist herrlich.“ Waldreiche Umgebung und idyllische Lage des Gutshotels Groß Breesen bieten den Gästen ein vielfältiges Beschäftigungsspektrum: radeln, wandern, per Kanu oder Dampfer fahren, reiten oder auf der Kutsche die frische Luft genießen.

Mit der Mentalität der Mecklenburger kommt der Franke gut klar. „Ich habe das Glück, hier gut aufgenommen worden zu sein.“ Dietmar Schmitt hat schon bundesweit gekocht. Er hat alles ausprobiert, von der kleinen Küchenmannschaft bis zum 35-Mann-Team. „Ich fühle mich in familiären Betrieben am wohlsten. Hier im Haus habe ich in meinem Reich freie Hand, von der Gestaltung der Speisekarte bis zur individuellen Menüabsprache bei Veranstaltungen. Ich lege vor allem Wert darauf, mit meinem Team frische Produkte verarbeiten und veredeln zu können.“ Der Küchenchef residiert im stimmungsvollen Keller des Gutshauses, das nach neunjähriger Sanierung inzwischen viele Stammgäste anzieht. Hier ist „Das Gewölbe“, ein urgemütliches Restaurant mit Bar und Weinkeller. Mit dem Dehoga-Kochstudio zeigt Dietmar Schmitt aber auch auf Fachmessen in Rostock, Mühlengiez, Hamburg und 2007 voraussichtlich auf der „Grünen Woche“ in Berlin sein Können.

Seine Küche beschreibt Schmitt kurz und knapp: „Mecklenburger Küche mit fränkischem Hauch und mit internationalem Flair.“ Er bin-

det ideenreich regionale Produkte und Spezialitäten in die Angebote für seine Gäste ein. Dietmar Schmitt hat beispielsweise aus einem hiesigen Kochbuch anno 1868 den Brotpudding erneut entdeckt. Es macht ihm Spaß, solche traditionellen Gerichte zu offerieren. Den Trend, wieder Gemüse in verschiedenen Zubereitungsvarianten zu essen, nutzt Schmitt beispielsweise für eine Renaissance der Steckrübe, hierzulande auch Wruke genannt. Alles Gemüse liefert ihm übrigens der Biobauer „um die Ecke“, aus Dobbertin. Zwei, drei vegetarische Gerichte stehen das ganze Jahr über auf der Speisekarte des Gutshotels. Schmitt beobachtet bei seinen Gästen ein zunehmendes Interesse an solchen Gerichten, auch wenn Fleisch und Fisch noch die Bestellungen dominieren. Diese Gäste-Vorlieben bestimmen auch die Liste der Hausspezialitäten: Hirschbraten in Wacholdersoße, geschmort mit Waldpilzen in Rahm, dazu Semmelknödel und Apfelrotkraut oder kross gebratene Ente ohne Knochen an Pflaumensoße, dazu böhmische Knödel und Apfelrotkraut. Aber auch Gebackenes Eis

in einer Cocos-Mandelhülle auf Fruchtsoße mit frischen Früchten. In der Vorweihnachtszeit kommen lukullische Offerten mit Grünkohl und Gans hinzu.

Dietmar Schmitt hat seinen Traumberuf gefunden. „Meine Arbeit ist vor allem die Herausforderung, immer wieder Neues zu kreieren. Glücksgefühle stellen sich ein, wenn wir die Produkte auf den Punkt bekommen haben und unsere Gäste zufrieden sind.“ Die besondere Atmosphäre im Restaurant „Das Gewölbe“ mit Weinkeller und andalusischem Flair bildet den idealen Rahmen für Feierlich-

keiten, Bankette und Hochzeiten. Schon viele Brautpaare aus ganz Deutschland und darüber hinaus schlossen hier in der Außenstelle des Güstrower Standesamtes den Bund fürs Leben.

In diesen Tagen bereitet sich Dietmar Schmitt mit seinem Team schon auf Weihnachten und Silvester vor, wenn vor allem Stammgäste einkehren. Sie werden in die Welten des Romans „Der Name der Rose“ des italienischen Schriftstellers Umberto Eco eintauchen.

Tel.: 03 84 58 - 50 0
E-Mail: info@gutshotel.de

Menü zu gewinnen

Haben Sie Lust, das Gutshotel in Groß Breesen kennenzulernen? Sie können einen Gutschein für ein Menü gewinnen, wenn Sie wissen:

Unter wie vielen Büchern kann man im Gutshotel Groß Breesen wählen?

Schicken Sie Ihre Antwort bis 29. November 2006 (Datum des Poststempels) an:

Wochenendkurier, Flurstraße 2,
17034 Neubrandenburg,

Kennwort: Menü

Einen Gutschein für ein Menü im „Schlosshotel“ in Rheinsberg hat gewonnen:

**Dietlinde Zahn in
17348 Woldegk**

Richtig war: Der Stallmeister im Dienste von Prinz Heinrich war der Baron von Reisewitz.