

Mecklenburg-Vorpommern ist gewiss keine gastronomische Wüste. Vor allem die Produkte aus eigenen Landen lassen den Nordosten der Republik immer mehr auch zu einer guten Adresse für Feinschmecker werden.



ESSBARE
LANDSCHAFTEN

„Ich werde Sie grüßen, wenn Sie hier wandern“

Burg Schlitz: Rückkehr zu alter Gastlichkeit

Von unserem Redaktionsmitglied
Hans-Joachim Guth

Burg Schlitz. „Wir wollen nicht ein Schlosshotel sein, von denen es in Mecklenburg-Vorpommern viele gibt. Wir sind einfach Burg Schlitz.“ Maja Kilgore, sie führt mit ihrem Ehemann Thomas seit einem Jahr das noble Anwesen in der Mecklenburgischen Schweiz, stellt hohe Ansprüche an sich und ihre Mitarbeiter. Und sie weiß sich einer Meinung mit Hans Graf von Schlitz, der schon 1817 schrieb:

„Sie werden kommen und gehen meine Gäste.

Ihre Freude ist auch meine Freude.

Ihr Entzücken ist auch mein Entzücken.

Sie werden kommen noch lange nach mir und meinen Pulsen.

Ich werde Sie grüßen, wenn Sie hier wandern,

wo ich so heiß die Erde liebt.

„Burg Schlitz war schon immer ein gastliches Haus. Dieser Tradition fühlen wir uns verpflichtet.“ Für Maja Kilgore heißt das auch, den Gästen das zu bieten, was das Haus schon vor fast 200 Jahren für Besucher anziehend machte. Mit Drück- und Schlepplagen konnte man bereits

gute Resonanz erzielen, der Venezianische Maskenball im kommenden Februar ist gut gebucht und die Spezialitätenabende – etwa Wein & Fisch oder Pilz & Wild – erfreuen sich zunehmender Beliebtheit. In Zeiten allgemeiner Rezession scheint Burg Schlitz sich gegen den Trend zu entwickeln.

Auf Umwegen gekommen

Was vielleicht auch mit der Küche in Verbindung zu bringen wäre. Da hat Thomas Kilgore die Kochmütze auf. Der Weg des 30-jährigen gebürtigen Schwaben führte nicht unbedingt direkt ins Mecklenburgische. Kunstschreiner wollte er eigentlich werden, aber als seine Eltern ein Hotel kauften, war relativ schnell klar, dass Sohn Thomas in die Küche gehen sollte. In Brasilien stand Kilgore am Herd, später in Diensten des chilenischen Generalkonsuls in Deutschland Bruno H. Schubert.

Später traf Thomas Kilgore im „Alpenhof“ von Murnau Karl Johann Hamberger. Damals wusste er aber noch nicht, dass er diesen Sterne-Koch einmal auf Burg Schlitz ablösen würde.

Immer auf der Suche nach Neuem,



In der Küche von Burg Schlitz hat Thomas Kilgore das Sagen. Statt Ente oder Gans empfiehlt der 30-Jährige Fisch für das Festtagsessen.

trat Kilgore in die Dienste von Otto Koch, jenem genialen „Zauberer“, dem es gelang, einen Michelin-Stern über 20 Jahre hinweg zu halten.

1997 – kurz nach der Hochzeit – packten Kilgores die Koffer und zogen nach Bali, wo sie ein kleines 32-Zimmer-Hotel übernahmen. Als Maja und Thomas Kilgore fünf Jahre später Bali verließen, trug ihr Hotel die Auszeichnung „Bestes Haus in Bali“ und war in die elitäre Hotelkette Relais & Chateaux aufgenommen. Einer Kette, von der Insider sagen, es sei unendlich schwer, reinzukommen, noch schwerer, drin zu bleiben, aber extrem einfach, rauszufliegen.

Zu Relais & Chateaux gehört Burg Schlitz auch – was ein Grund

war für die Kilgores, in diesem Haus eine neue Herausforderung zu suchen.

Weitgehend einmalig

Die hat der Küchenchef gemeistert. Immerhin gehört er zur Festtafel Mecklenburg-Vorpommern, jenem Verbund also, der nur den besten Köchen des Landes Zutritt gewährt. Dass diese Festtafel ganz maßgeblich das Ansehen Mecklenburg-Vorpommerns geprägt hat, scheint nun auch höheren Orten angekommen zu sein. Sieben Jahre nach seiner Gründung erhielt der Köcheklub jetzt den Tourismuspreis des Landes. Eine Auszeichnung, wie viele

Kenner der Szene meinen, die lange überfällig war.

Die Erfahrungen aus dem Asiatischen, die Vorliebe zu Geflügel und das uneingeschränkte Bekenntnis zu heimischen Produkten macht die Gerichte von Thomas Kilgore nicht unbedingt exotisch, dafür aber weitgehend einmalig hierzulande. „Man muss sich den Fisch nicht vom Mittelmeer kommen lassen“, sagt der Koch. „Bei den Müritzfischern finde ich eine Qualität, die weit und breit ihresgleichen sucht. Und das Wildbret aus dem Stavenhagener Forst ist ebenfalls von bestem Geschmack. Damit lässt sich schon einiges anfangen, um dem Vermächtnis des Grafen Schlitz gerecht zu werden.“

HISTORIE

Burg Schlitz

1791 erwirbt Hans von Labes den 103 Meter hohen Buchenberg und Gut Karstorf. Weil er nicht ebenbürtig ist, wird er 1794 von Reichsgraf Johann Eustach von Schlitz-Goertz adoptiert, um dessen Tochter Luise ehelichen zu können. Zwischen 1806 und 1823 wird die Burg Schlitz erbaut. 1831 verstirbt Hans Graf von Schlitz. Nach dem Tod des Grafen übernehmen Tochter Adele und Schwiegersonn Heinrich Graf von Bassewitz-Schlitz das Anwesen, das bis 1931 im Besitz der Familie Bassewitz verbleibt, geht dann an die Familie von Stauß, die 1945 enteignet wird. Bis 1993 ist hier ein Senioren- und Pflegeheim eingerichtet, heute dient der Bau als nobles Hotel. (hjj)



Der Eidenburger Stör – angerichtet von Thomas Kilgore

Feines vom Eldenburger Stör

Ein Festtagsmenü für vier Personen

Neubrandenburg (hjj). Stefan Frank, Deutschlands jüngster Sterne-Koch, hatte vor einem Jahr den Nordkurier-Lesern aus der Küche des Gutshauses Stolpe (Landkreis Ostvorpommern) ein Katerfrühstück für den Neujahrsmorgen empfohlen: süßsauer eingelegter Ostseeschnäpel auf Wurzelgemüse.

In diesem Jahr hat Thomas Kilgore, Chefkoch auf Burg Schlitz (Landkreis Güstrow), eine Empfehlung für den ersten Weihnachtsfeiertag parat: Zweierlei vom Eldenburger Stör an Steckrübe und Safran (für vier Personen).

Eine Steckrübe (600 Gramm) wird zur Hälfte in Rauten geschnitten und

mit etwas Butter und Safran langsam weich gedünstet, die andere Hälfte zu Püree gekocht.

Etwas gebräunte Butter zum Püree zugeben, gibt eine extra Geschmacksnote, abschmecken mit Salz, Pfeffer, Muskat und klein gehackten Kräutern wie Petersilie und Schnittlauch.

Den Eldenburger Stör (800 Gramm, gräten- und hautfrei) mit Pfeffer und Salz würzen.

Eine Hälfte in Strudelteig einpacken und im Ofen bei 180 Grad backen, die andere Hälfte unter Zugabe von etwas Thymian und Knoblauch langsam goldbraun braten.

Den gebratenen Stör auf dem Püree und den im Strudelteig gebackenen auf den Rauten anrichten.