



## Usedom – kulinarisch

Die Liebe zur Ostseeinsel Usedom geht im wahrsten Sinne des Wortes durch den Magen. Mit fangfrischem Fisch, pommerscher Hausmannskost und ausgezeichneter Gourmet- und Sterneküche ist das kulinarische Angebot auf der Insel vielfältig. Im Mittelpunkt stehen regionale Produkte und der frische Fisch aus dem Meer, dem Achterwasser oder dem angrenzenden Peenestrom.

## Frisch aus dem Wasser & in unzähligen Variationen – Fisch

Fisch ist ein absolutes Muss für jeden Usedom-Besuch. Überall mischt sich die Ostseebrise mit dem verlockenden Duft nach frischem Fisch. Auf der Insel kommen einheimische Fischarten geräuchert, gebraten, eingelegt oder gekocht auf den Teller. Über Buchenholz geräucherter Aal, Bismarckhering im Brötchen oder gebratene Flunder – was wäre ein Aufenthalt an der Ostsee ohne Leckerbissen aus dem Meer? Auch Dorsch, Zander oder Schnäpel bringen die Inselgastronomen das Jahr über auf den Tisch. In zahlreichen Restaurants werden vorzügliche Fischgerichte serviert.

In den **Koserower Salzhütten** genießen die Urlauber frisch auf Buchenholz geräucherten Fisch und tauchen in dem denkmalgeschützten Ensemble in die ursprüngliche maritime Inselhistorie ein. Das Flair des Fischermilieus erleben die Gäste auch in **Uwes Fischerhütte** direkt an der Ahlbecker Promenade. Hier bietet Fischerfamilie Krüger, Fischer in der 6. Generation, fangfrischen Fisch aus der Ostsee, ofenfrischen Räucherfisch und Fischbrötchen in verschiedenen Variationen an. Das Fisch- und Grillrestaurant **Waterblick** in Loddin begeistert seine Gäste nicht nur mit dem fantastischen Blick auf das Achterwasser, sondern überzeugt auch mit ausgezeichneten pommerschen Fischspezialitäten wie Fischsülze nach Loddiner Art, Loddiner Edelfischbouletten á la Chef oder Loddiner Bratfischpann. Frischen Fisch direkt vom Fischer genießt man auch in dem urigen Fischrestaurant **Taun Fischer un sin Fru** in Zempin. Im idyllischen Hafen von Rankwitz am Peenestrom bietet die **Usedomer Feinfisch GmbH** ein umfangreiches Angebot an Räucher- und Frischfisch an. Die Räucherware wird nach alter Tradition mit Buchen- und Erlenholz aus heimischen Wäldern über offenem Feuer in Altona-Öfen geräuchert. Spezialität des Hauses ist Matjes, der nach eigenem Rezept eingelegt wird. In der **Bauernstube Morgenitz** servieren Carolin und René Bobzin traditionelle Fischgerichte und bewahren eine Esskultur aus alten Zeiten. Auf den Tisch kommt Fisch - je nach Fang des Tages - Zander, Barsch, Aal oder Schnäpel. Dazu gibt es täglich frisch zubereitete pommersche Beilagen wie „Pommersche Fischtütten“, Buttermilchkartoffeln und Gurkensalat.

### Ihr Ansprechpartner

Karina Schulz  
Presse- & Öffentlichkeitsarbeit

Usedom Tourismus GmbH  
Hauptstraße 42  
17459 Seebad Koserow

Tel: +49 (0) 38375 244 140  
Fax: +49 (0) 38375 244 145

[karina.schulz@usedom.de](mailto:karina.schulz@usedom.de)  
[www.usedom.de](http://www.usedom.de)



## Tradition & Usedom's Historie – Die pommersche Küche

Im **Aurelia Restaurant 1900** in Heringsdorf wird das Kulturgut historischer Rezepte bewahrt. Mit der **Neuen Pommerschen Küche** bietet das Restaurant traditionelle pommersche Gerichte aus Großmutter's Zeiten, die der ehemalige Küchenchef Jörg Gleißner in Archiven der Region entdeckt hat. Ausschließlich mit frischen Produkten aus der Region kommen sie frisch und zeitgemäß interpretiert auf den Teller. Ältestes „Gericht mit Geschichte“ auf der Speisekarte ist „Zander auf Haferstroh“, wie ihn sich die Fischer einst am Strand von Usedom zubereitet haben. Weitere Klassiker sind Apfelfleisch mit Schweinefilet und Backpflaumen, Honig-Krustenbraten vom Sattelschwein und Kidash, ein pommerscher Vorspeiseteller. Die meisten Zutaten bezieht das Restaurant 1900 aus nachhaltiger Zucht vom hauseigenen Gutshof Varchentin und aus der Ostsee.

Im **Restaurant Remise** empfängt Gastronom Lars Lindemann seine Gäste in den historischen Mauern des ehemaligen Marstalls vom benachbarten Schloss Stolpe. Markenzeichen für die Remise ist die Symbiose aus Tradition und Innovation, die sich sowohl im besonderen Raumkonzept als auch auf der Speisekarte widerspiegelt. Spezialität des Hauses sind die so genannten **Pommern Tapas**, die Lars Lindemann gemeinsam mit seinem Küchenchef Torsten Schröder für die Remise kreiert hat. Die typischen Gerichte Pommerns dienen dabei als Inspirationsquelle. Mit den Mini-Köstlichkeiten wie z.B. Matjeshäckerle mit Äpfeln und Zwiebeln, geräuchertes Forellenfilet auf Pumpernickel, Backtütte (pommersch für Backkartoffel) mit Kräuterquark und Leinöl oder Wildsalami mit Gürkchen kommen ausschließlich saisonale Produkte aus der Region auf den Teller.

## Köstlich & ausgezeichnet – Usedom's Gourmetrestaurants

Schon immer zählte das gute Essen zum Lifestyle. Neben guten Fischrestaurants, lockt die Insel Usedom mit etlichen Gourmetrestaurants. 2013 verdiente sich der Koch Tom Wickboldt mit seinem Feinschmeckerrestaurant „Wickboldt“ in Heringsdorf den heißbegehrten Michelin Stern und sicherte sich 2017 im **Marc O'Polo Strandcasino** in Heringsdorf erneut die Auszeichnung des Guide Michelin. Der erste Concept Store von Marc O'Polo vermittelt mit lässiger Mode, zeitlosem skandinavischen Design und einem smarten Gastronomiekonzept urbanes Flair und moderne Lebensqualität. Heute garantiert Sternekoch André Kähler im **O'Room** kulinarische Highlights aus der Region mit Inspiration aus aller Welt.

### Ihr Ansprechpartner

Karina Schulz  
Presse- & Öffentlichkeitsarbeit

Usedom Tourismus GmbH  
Hauptstraße 42  
17459 Seebad Koserow

Tel: +49 (0) 38375 244 140  
Fax: +49 (0) 38375 244 145

[karina.schulz@usedom.de](mailto:karina.schulz@usedom.de)  
[www.usedom.de](http://www.usedom.de)

## Presseinformation



Nach einer kreativen Pause meldete sich Sternekoch Tom Wickboldt im Herbst 2020 zurück und erweckte das **Kulmeck** in Heringsdorf mit neuem Leben. Das neue gastronomische Konzept für eines der ältesten und renommiertesten Restaurants auf Usedom lässt sich einfach zusammenfassen: „Kulinarischer Lifestyle und legerer Hochgenuss in privatem Ambiente.“ Wie gewohnt verwöhnt Tom Wickboldt seine Gäste mit leuchtenden Farben, kreativen Formen und fantastischen Aromen. Im Restaurant werden herausragende 5 bis 7 Gänge serviert, auf der Terrasse geben Fingerfood, feine Kleinigkeiten und leichte Weine den Ton an. Der Service: persönlich, herzlich, professionell und diskret. An Wickboldts Seite stehen dafür langjährige Wegbegleiter, die schon für die gefeierten Erfolge in den Jahren zuvor mit verantwortlich zeichneten. Im März 2021 ist das **"Kulmeck by Tom Wickboldt"** mit dem Michelin-Stern ausgezeichnet worden.

Mit dem Bib Gourmand ist das **Kaisers Eck** von Sandra und Fred Quaisser in Ahlbeck ausgezeichnet. Der Guide Michelin attestiert dem kleinen charmanten Restaurant regional-international ausgerichtete, frische und ausgesprochen schmackhafte Küche.

### Schweizer Rezepturen & feinste Handarbeit – Usedom's Insekäserei

Die Insel Usedom überrascht mit ungewöhnlichen regionalen Spezialitäten: In der **Insekäserei Welzin** wird Bio-Rohmilchkäse nach Schweizer Rezepturen hergestellt. Ihren würzigen Geschmack erhalten die zwischen drei und zwölf Monate gereiften Sorten „Usedomer Jung“, „Usedomer Mittel“ und „Usedomer Alt“ durch die Herstellung mit Holzfeuer.

### Kreative Vielfalt & Experimentierfreude – das Inselbier

In den zwei Privatbrauereien **Usedomer Brauhaus** und Wasserschloss Mellenthin können sich Interessierte in die Kunst des Bierbrauens einführen lassen und die verschiedenen Biersorten verkosten. Kreative Biervielfalt und Experimentierfreudigkeit mit besonderen Aromen sind das Markenzeichen der **Gasthausbrauerei auf Wasserschloss Mellenthin**. Neben den Klassikern Hell & Dunkel sind je nach Lust und Laune des Braumeisters weitere Sorten wie Mellenthiner Weizen, Bock, Rauch, Schwarz und Alt oder überraschende Kreationen wie Bier mit Kaffee, Ingwer oder Bernstein im Angebot – so lange der Vorrat reicht! Auf große Resonanz stößt ein Bier mit Hanf, das Schlossherr Jan Fidora werbewirksam Mellenthiner Cannabis nennt. Auch eine weitere Eigenkreation, der kaltgehopfte Wein „Wine & Hops“, erfreut sich großer Beliebtheit und überzeugt nicht nur Weinliebhaber. Neueste Errungenschaft ist eine hauseigene Destille, in der edle Obstschnäpse und eine spezielle Whiskeysorte gebrannt werden.

#### Ihr Ansprechpartner

Karina Schulz  
Presse- & Öffentlichkeitsarbeit

Usedom Tourismus GmbH  
Hauptstraße 42  
17459 Seebad Koserow

Tel: +49 (0) 38375 244 140  
Fax: +49 (0) 38375 244 145

[karina.schulz@usedom.de](mailto:karina.schulz@usedom.de)  
[www.usedom.de](http://www.usedom.de)



## Inselmühle Usedom mit Schaumanufaktur und Bistro eröffnet

In der Stadt Usedom ist mit der **Inselmühle Usedom** eine Naturmanufaktur eröffnet worden, in der nicht nur kalt gepresste Speiseöle, Säfte und Marmeladen hergestellt, sondern auch erlesene Weine und Spirituosen vom eigenen Weingut Schloss Rattey angeboten werden. Unter dem Motto „Aus der Region für die Region“ werden die Produkte im Verkaufsgebäude und im Bistro-Restaurant an der Bundesstraße 110 angeboten, und auch regelmäßig Wein- und Ölvorkostungen durchgeführt. Der moderne Pavillon steht im reizvollen Kontrast zur historischen Inselmühle, in der heute die Ölpressen, die Mosterei und die Marmeladenmanufaktur untergebracht sind. Eine kleine Ausstellung dokumentiert die Geschichte der Anfang der 1990er Jahre stillgelegten Mühle.

Ihr Ansprechpartner

Karina Schulz  
Presse- & Öffentlichkeitsarbeit

Usedom Tourismus GmbH  
Hauptstraße 42  
17459 Seebad Koserow

Tel: +49 (0) 38375 244 140  
Fax: +49 (0) 38375 244 145

[karina.schulz@usedom.de](mailto:karina.schulz@usedom.de)  
[www.usedom.de](http://www.usedom.de)

## Idyllisches Ambiente & süße Verlockung – Usedom's Gartencafés

Lauschige grüne Oasen sind die urigen Gartencafés **Naschkatze** und **Pferdetränke** in Krummin, das Sauziner Inselcafé, das **Café Seelchen** auf dem Gnitz, **Tante Wally** in Neppermin und das **Café „Küstenkram** in Bansin, die zu Kaffee und selbstgebackenem Kuchen einladen.

## Kulinarische Events machen Appetit auf Usedom

Jedes Jahr im Frühjahr verwöhnen in vielen Restaurants die Inselköche ihre Gäste während der **Usedomer Heringswochen** mit Hering in unzähligen köstlichen Variationen. Im Mai treffen sich Feinschmecker zu einem ganz besonderen Genusserlebnis – dem **Grand Schlemm**. Im Rahmen einer kulinarischen Strandwanderung auf 6 km Länge schlemmen und schlendern die Besucher vom Seebad Ahlbeck am Strand entlang bis ins Seebad Bansin. An zehn Stationen wird direkt am Strand auf festlich gedeckten Tischen ein 10-Gänge Schlemmer Menü serviert. Dabei warten die besten Köche der Insel mit ihrem Können auf und präsentieren die Qualität und Bandbreite der Restaurants. Im Oktober locken die alljährlichen **Wildwochen** in die Restaurants und Gaststuben Usedom's. Bei zahlreichen Aktionen und kulinarischen Erlebnissen dreht sich alles um das Thema Wald und Wild.

**Die Usedom Tourismus GmbH (UTG) ist die offizielle Marketinggesellschaft für die Insel Usedom. Als umfassender Dienstleister für die Usedomer Tourismusbranche, die Gebietskörperschaften und deren touristische Institutionen realisiert die UTG das Destinationsmarketing für die Insel Usedom im In- und Ausland.** [www.usedom.de](http://www.usedom.de), [flug.usedom.de](http://flug.usedom.de), [kurzurlaub.usedom.de](http://kurzurlaub.usedom.de)