



Gourmet auf der Burg Penzlin

Programm Sonntag 16.09.2018

Einlass am Burgtor: ab 10:30 Uhr

(Austausch der Eintrittskarte gegen ein VIP-Bändchen, Erhalt von Getränkcoupons, Programmheft und **Burmé®** Broschüre)

Begrüßung der Gäste: ab 11:15 Uhr

Eröffnung der Burmé®- Genussmeile:

ab 11:30 Uhr Start des ersten Genuss-Durchgangs mit verschiedenen Küchenkünstlern

ab 14:30 Uhr Start des zweiten Genuss-Durchgangs mit verschiedenen Küchenkünstlern

Präsentationen zum Thema Essen und Trinken: von 12:00 Uhr bis 17:00 Uhr laufend

- | | |
|--|---|
| 12:00 Uhr | Workshop für Kinder- Pizza einfach mal selber backen mit Bäckermeister Christoph Hatscher (Pavillon 3) |
| 12:30 Uhr | Präsentation zum Thema „Ikejime- Japanische Schlachtmethode für Fische“ mit der Fischerei Müritz-Plau GmbH (Bühnenzelt) |
| 13:30 Uhr | Präsentation Alkoholfreie Begleitung für hochwertige Menüs mit Benjamin Becker aus dem Golvet Restaurant in Berlin (Bühnenzelt) |
| 14:30 Uhr | Showkochen und Vortrag „Ernährung zu Zeiten der Wikinger- total regional“ mit Prof. Rudolf Simek Universität Bonn und Torsten Günther (Bühnenzelt) |
| 15:30 Uhr | Showkochen und Vortrag „Ernährung und Speisenbereitung im Mittelalter- Wurzeln unserer Esskultur“ mit Autorin Andrea Itzinger und Torsten Günther (Bühnenzelt) |
| 16:00Uhr | Präsentation Skandinavische Kräuter zum Kochen mit Jana Schäfer, Luplower Kräutersalat (Burggebäude/ Barlachsaa/ 1. Etage) |
| Jeweils 12:00 Uhr und 15:00 Uhr | Präsentation Verarbeitung eines Angler Sattelschweins- mit der Biopark GmbH, Jan Militzer, Otto Krombholz und Christian Rausch (Burggebäude/Rittersaal) |
| 14:30 Uhr | Präsentation zum Thema Schokoli-Schokola-Schokolade mit Sternekoch Stefan Frank und der Barry Callebaut Deutschland GmbH (Pavillon 6) |

Laufend an den Ständen zu bestaunen:

- * Präsentation zum Thema Backen im Holzbackofen + Kleine BURMÉ®-Petit four mit Bäckermeister Christoph Hatscher und Annett von Annett´s Tortenzauber **(Pavillon 3 und Burggebäude/ Barlachsaa/ 1. Etage)**
- * Präsentation ausgefallener Biersorten (Wikingerbier) mit Dieter Heinen, Die mobile Brauerei **(Pavillon 4)**
- * Präsentation neuester Eiskreationen mit Jackle & Heidi **(Eisfahrrad)**
- * Präsentation Messerklingen schleifen mit Stefan Weber, Seeschmiede Trebbow **(Pavillon 2)**
- * Präsentation „Alte Gemüsesorten“ mit Thomas Steger, Gärtnerei „Guter Heinrich“ **(Pavillon 11)**
- * Präsentation Gin – Destilliere mit Martin Neumann, Erste MÆNNERHOBBY GmbH & Co KG **(Pavillon 5)**

Kulturelle Zwischenspiele:

- Führungen durch die Burg Penzlin mit den Penzliner Burgdamen
- alte-burg.amt-penzliner-land.de
- Extra Burgführung und Bastelstrecke für Kinder mit den Penzliner Burgdamen
- alte-burg.amt-penzliner-land.de
- Kinderquiz für „schlaue Besser-Esser“ mit lecker Eis von „Jackle & Heidi“ als Belohnung
- „Vom Dach bis in die Gruft“- unterhaltsame Kirchenführung mit dem Küster Christian Wenda www.kirchengemeinde-penzlin.de

Musikalische Begleitung des Tages:

- **11 – 14 Uhr – NOLA Duo**
Mark Rose (Schlagzeug) & Christian Florié (Gitarre)
FolkBluesCountry zum Füße wippen und zuhören
- **14 – 15 Uhr – Johnny Henning**
Elvis Presley Tribute Artist
- **15 – 18 Uhr – Feuerbach Duo**
Rudi Feuerbach (Gitarre) & Sebastian Piskorz (Trompete)
BluesJazzSoul, entspannt konzertant über den Nachmittag
- **18 – 21 Uhr – Irremurxx**
aus der Region – ein schöner Abschluss – eine komplette Band – Piano, Bass, Schlagzeug, Geige, Flöten

ab 18:00 Uhr bis 20:00 Uhr „Feuer & Flamme“ Fleischspezialitäten auf dem Grill

ca. 20:00 Uhr Ende der Veranstaltung

Unsere Akteure/ virtuosen Küchenmeister/ Sterneköche/ Küchenkünstler

Burggebäude/ Schwarzküche

Torsten Räth/ Restaurant Lisette im Hotel Bornmühle in Groß Nemerow

Hendrik Türk/ Hotel/ Restaurant "Kleines Meer in Waren / Müritz

Bühnenzelt Benjamin Becker / Golvet Restaurant in Berlin

Bühnenzelt Torsten Günther/ Fürstenhof Neustrelitz

ab 11:30 Uhr Start des ersten Genuss-Durchgangs mit verschiedenen Küchenkünstlern

- Pavillon 4** Ronny Bell und Holger Mootz/ Weinhaus Uhle in Schwerin
- Pavillon 6** Stefan Wollert */ Gutshof Liepen GmbH Hotel & Restaurant Am Peenetal in Neetzow – Liepen
- Pavillon 6** Martin Wünscher/ Hafen-Hotel PommernYacht in Ückermünde
- Pavillon 8** Steffen Brandt / Restaurant Berlin in Neubrandenburg
- Pavillon 9** Daniel Schmidthaler */ Hotel und Restaurant „Alte Schule“ in Fürstentagen
Tom Wickboldt */ The O´Room by Tom Wickboldt im Seebad Heringsdorf
- Pavillon 10** Pierre Nippkow */ Restaurant Ostseelounge im Strandhotel Fischland im Ostseebad Dierhagen
- Pavillon 12** Kathrin Baake*/ Restaurant Bloom in the park in Malmö/ Schweden
- Pavillon 13** Björn Swanson */ Golvet Restaurant in Berlin
- Pavillon 14** Markus Demski/ Koch und Buchautor aus Ribnitz-Damgarten
- Pavillon 14** Wenzel Pankratz/ Forsthaus Strelitz in Neustrelitz

ab 14:30 Uhr Start des zweiten Genuss-Durchgangs mit verschiedenen Küchenkünstlern

- Pavillon 6** Stefan Frank */ ehemals Restaurant Le Croy in Greifswald
- Pavillon 8** Martin Koop/ Rungis Express
- Pavillon 9** Lars Müller/ Teterower Stadtmühle in Teterow
- Pavillon 12** Antje und Ines Büttner/ Büttners Restaurant in Greifswald /Wieck
- Pavillon 13** Björn Swanson */ Golvet Restaurant in Berlin
- Pavillon 14** Christian Somann/ Restaurant „1922“ im Seetelhotel Strandhotel Atlantic im Seebad Bansin
- Pavillon 14** Georg Walther/ Gourmetbistro Blüchers im Schloss Hotel Fleesensee in Göhren-Lebbin

Raik Zeigner */ Hotel und Restaurant „Ich weiß ein Haus am See“ in Kuchelmiß/ Krakow am See

Dennis Kühnappel/ Romantik Hotel Gutshaus in Ludorf / Müritz

Unsere regionalen Produzenten/ Anbieter von hochwertiger Spezialitäten

Burggebäude/Rittersaal	Biopark Markt GmbH aus Malchin
Burggebäude/ Barlachsaa/ 1. Etage	Annetts Tortenzauber aus Penzlin „Liebstöckel“ Manufaktur und Kräutergarten Feldberger Seenlandschaft Alte Meierei Mallin Luplower Kräutersalat aus Luplow Lütte Meierei in Kratzeburg
Bühnenzelt	Fischerei Müritz-Plau GmbH Waren / Müritz
Pavillon 1 Pavillon 2 Pavillon 3	ViniCulture GmbH aus Berlin Seeschmiede Trebbow (Messer) aus Klein Trebbow Bäckerei & Konditorei Hatscher GmbH & Co.KG aus Stavenhagen
Pavillon 8 Pavillon 4 Pavillon 5 Pavillon 5 Pavillon 6 Pavillon 7	Wildbret M-V KG Süderholz aus Sundhagen OT Engelswacht Die mobile Brauerei aus Hösbach Tabakladen Britta Wutschke aus Neubrandenburg Erste MÄNNERHOBBY GmbH & Co. KG Barry Callebaut Deutschland GmbH aus Köln Kaffeerösterei „Bohn Aparte“ aus Neustrelitz
Stand 16 Stand 17	Genusswunder GbR Waren / Müritz Eismanufaktur Jackle & Heidi aus Neubrandenburg
Stand 18 Pavillon 11	Nordkurier Redaktion GmbH & Co. KG Neubrandenburg Garnelen Farm Grevesmühlen GmbH & Co. KG (Cara-Royal) aus Grevesmühlen
Pavillon 11	Gärtnerei „Guter Heinrich“ (alte Gemüsesorten) aus Kletzin bei Demmin

...mit freundlicher Unterstützung von...

- * Stadt Penzlin und Förderverein Alte Burg Penzlin e.V.
- * Bäckerei & Konditorei Hatscher GmbH & Co.KG
- * Fischerei Müritz-Plau GmbH Waren / Müritz
- * Biopark Markt GmbH Malchin
- * CHEFS CULINAR Nord GmbH & Co. KG Neubrandenburg
- * Herrmann Fachgrosshandel GmbH
- * Jackle & Heidi- Eismanufaktur
- * Barry Callebaut Deutschland GmbH Köln
- * Küchenhaus Gumzow Küche&Co Neubrandenburg
- * STEFFEN MEDIA GmbH
- * Autohaus Eschengrund GmbH Neubrandenburg
- * Bernd Ebert GmbH – aus Penzlin
- * NETTO ApS & Co. KG Stavenhagen
- * Nordkurier Mediengruppe GmbH & Co. KG Neubrandenburg
- * Garcon Genuss-Magazin/ Bild Art Media Verlag aus Berlin

Veranstaltungsort

Burg Penzlin
Warener Chaussee 55a
D-17217 Penzlin (Mecklenburg-Vorpommern)

Veranstalter

DLE GmbH Am Markt 4 17217 Penzlin
Tel: 03962-2216464
info@dle-mv.de www.dle-mv.de
Geschäftsführung: Holger Gniffke
Die Eintrittskarten sind vom Umtausch und von Rückgabe ausgeschlossen
info@burme.de www.burme.de